

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК,
представитель работодателя



М.Н. Ясубовская
12 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»



А.С. Авершина
12 2023 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2024 учебный год

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Протокол № 4
от «01» 12 2023 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и профессий 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 3

« 16 » октября 2023 г.

Председатель ЦМК

Суценко / В.Н. Суценко

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании методического совета Многопрофильного педагогического колледжа ФГБОУ ВО «Луганский государственный педагогический университет»

Протокол № 3

« 16 » 11 2023 г.

Заместитель директора по УМР

Белуосова / М.И. Белоусова

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»

Автор-составитель:

Суценко В.Н., преподаватель МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ», специалист высшей категории, преподаватель-методист.

Программа рассмотрена и одобрена как соответствующая требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, запросам и требованиям работодателей:

- решением Методического совета колледжа от 16.11.2023 (протокол № 3);
- решением Педагогического совета колледжа от 01.12.2023 (протокол № 4) с участием председателя Государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2023 года Якубовской Л.Н., заведующий производством ресторана «Престиж», ИП Филимонова Я.В.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 2 |
| 2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ..... | 4 |
| 3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ | 5 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ..... | 5 |
| 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ..... | 13 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 | 15 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации подготовки выпускников (далее – Программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), формы государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемых к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 №1123-од (с изменениями);
- Федеральным законом от 17 февраля 2023 года № 19-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сферах образования и науки в связи с принятием в Российскую Федерацию Донецкой Народной

Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов – Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.02.2023 № 137 «Об утверждении особенностей проведения государственной итоговой аттестации для лиц, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, расположенных на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, в 2022/23 и 2023/24 учебных годах по образовательным программам среднего профессионального образования».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является государственный экзамен. Данный вид испытаний позволяет проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа ГИА проходит согласование с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором Колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой методической комиссией преподавателей, реализующих ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер и утверждается директором после её обсуждения на заседании ЦМК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС, ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации. Председателем ГЭК назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области технологии кондитерского и кулинарного производства базовых предприятий, организаций-работодателей, социальных партнеров, административного работника Колледжа и преподавателей, мастеров производственного обучения профессиональных модулей Колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства просвещения Российской Федерации, персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утверждается приказом директора Колледжа. Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор.

3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебным планом ППКРС по данной профессии, на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отведено 2 недели (72 часа).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид государственной итоговой аттестации – государственный экзамен.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

1. кабинет технологии кулинарного производства;
2. кабинет технологии кондитерского производства;
3. лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;
4. лаборатория товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места;
5. учебная кухня ресторана;
6. учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;
- компьютер, принтер, мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебной кухни ресторана:

– газовые плиты, холодильное оборудование, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация, вентиляция.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории кондитерского цеха:

– электроплиты, жарочный шкаф, холодильное оборудование, производственные столы, разделочные доски, посуда, наборы инструментов, инвентаря, центральное водоснабжение и канализация.

При проведении государственного экзамена

Для государственного экзамена отводится специально подготовленный кабинет МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочие места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- программное обеспечение общего назначения.

4.3. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. Федеральные законы и нормативные документы;
4. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
5. Литература по профессии;
6. Периодические издания по профессии.

4.4. Разработка оценочных экзаменационных заданий

Для проведения ГИА разрабатываются Контрольные оценочные средства (далее – КОС). Разработчики КОС ГИА – преподаватели профессиональных дисциплин и модулей Колледжа. КОС ГИА рассматривается на заседании ЦМК, проходит процедуру согласования с работодателями.

Примерный вариант задания представлен в Приложении 1.

4.5. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

| Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по видам | Описание выполняемых в ходе процедуры ГИА заданий |
|---|--|
| Государственный экзамен | |
| Вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка» | Задания государственного экзамена: Технология приготовления рагу из овощей, |

| | |
|--|--|
| <p>к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления картофеля жареного во фритюре, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления картофеля жареного основным способом, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления крокет картофельных, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления рулета картофельного, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления кабачков жареных, отпуск, требования к качеству.</p> |
| <p>Вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного</p> | <p>Задания государственного экзамена:</p> <p>Технология приготовления пирожков жареных, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 60 порций пирожков жареных</p> <p>Технология приготовления булочек домашних.</p> <p>Технология приготовления расстегая, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления кулебяки с капустой, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления вареников ленивых, отпуск, требования к качеству.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>ассортимента</p> <p>Вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> | <p>Задания государственного экзамена:</p> <p>Технология приготовления окрошки мясной, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления супа- пюре из печени, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 45 порций супа- пюре из печени.</p> <p>Технология приготовления окрошки овощной, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 30 порций окрошки овощной.</p> <p>Технология приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления солянки домашней, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций солянки домашней</p> <p>Технология приготовления солянки мясной сборной, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций солянки мясной сборной</p> |
| <p>Вид деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</p> <p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>Задания государственного экзамена:</p> <p>Технология приготовления рыбы жареной во фритюре, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 80 порций рыбы жареной во фритюре.</p> <p>Технология приготовления осетрины жареной с гарниром, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 90 порций осетрины жареной с гарниром.</p> <p>Технология приготовления осетрины припущенной с гарниром, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления рыбы под маринадом, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 30 порций рыбы под маринадом.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Задания государственного экзамена: Технология приготовления эскалопа с гарниром, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления птицы отварной с гарниром, отпуск, требования к качеству Произвести расчет сырья для приготовления 30 порций птицы отварной с гарниром Технология приготовления свинины жареной с гарниром, отпуск, требования к качеству Технология приготовления бифштекса с гарниром, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления зраз отбивных с гарниром, отпуск, требования к качеству Технология приготовления бифштекса рубленого с яйцом, отпуск, требования к качеству Произвести расчет сырья для приготовления 35 порций бифштекса рубленого с яйцом Технология приготовления говядины тушеной с гарниром, отпуск, требования к качеству Технология приготовления тефтелей мясных с гарниром, отпуск, требования к качеству Технология приготовления азу, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления говядины шпигованной с гарниром, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления котлет полтавских с гарниром, отпуск, требования к качеству.</p> |
| <p>Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p> | <p>Задания государственного экзамена: Технология приготовления салата из редиса, отпуск, требования к качеству. Произвести расчет сырья для приготовления 60 порций салата из редиса. Технология приготовления салата с птицей, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления салата столичного, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления салата картофельного, отпуск, требования к качеству. Технология приготовления салата из свежих огурцов, отпуск, требования к качеству Произвести расчет сырья для приготовления 40 порций салата из свежих</p> |

| | |
|---|---|
| <p>реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p>огурцов.</p> <p>Технология приготовления икры баклажанной, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 50 порций икры баклажанной.</p> <p>Технология приготовления винегрета, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления салата «Весна», отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 40 порций салата «Весна».</p> <p>Технология приготовления салата мясного, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления рыбы под маринадом, отпуск, требования к качеству.</p> |
| <p>Вид деятельности:</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Задания государственного экзамена:</p> <p>Технология приготовления компота из вишен, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 45 порций компота из вишен</p> <p>Технология приготовления яблок печеных, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 55 порций яблок печеных.</p> <p>Технология приготовления чая с вареньем, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления желе молочного, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 40 порций желе молочного.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 40 порций желе молочного.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций желе вишневого</p> <p>Технология приготовления желе вишневого, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления какао с молоком, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления самбука яблочного, отпуск, требования к качеству.</p> |
| <p>Вид деятельности:</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p> | <p>Задания государственного экзамена:</p> <p>Технология приготовления пирога бисквитного «Солнечный».</p> <p>Технология приготовления торта «Слоеный</p> |

| | |
|--|---|
| <p>ассортимента ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебулочных, мучных кондитерских изделий ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>с кремом». Технология приготовления пирожных «Песочное» со сливочным кремом. Технология приготовления пирожного «Песочное» с кремом. Технология приготовления кекса «Чайный». Технология приготовления кексов «Столичный» Технология приготовления кекса «Ореховый». Технология приготовления пирожного «Песочное», глазированное помадой, с кремом Технология приготовления торта «Снежинка». Технология приготовления печенья масляного. Технология приготовления печенья «Звездочка». Технология приготовления печенья песочного «Круглое». Технология приготовления торта «Бисквитно-фруктовый». Технология приготовления хвороста. Технология приготовления печенья «Ромашка». Технология приготовления коржа сахарного. Технология приготовления кексов «Творожный». Технология приготовления печенья песочного. Произвести расчет сырья для приготовления 40 кг печенья песочного Технология приготовления пирожных «Песочное» желейное. Технология приготовления печенья «Нарезное». Произвести расчет сырья для приготовления 20 кг печенья «Нарезное».</p> |
|--|---|

4.6. Допуск к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной

деятельности.

Допуск выпускника к ГИА осуществляется путем издания приказа директора Колледжа.

4.7. Структура процедуры ГИА и порядок проведения

Государственная итоговая аттестация по ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме государственного экзамена.

Государственный экзамен по совокупности профессиональных модулей направлен на определение минимального уровня освоения выпускником материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля или совокупности профессиональных модулей, установленное ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задания для государственного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА, задания государственного экзамена, а так же критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Задание на государственный экзамен разрабатывается единое по типовым заданиям и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

Для проведения государственного экзамена образовательной организацией составляется расписание. Возможно проведение государственного экзамена по подгруппам обучающихся, в течение нескольких дней.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы соответствующей требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК).

Государственный экзамен проводится на специально оборудованных площадках Колледжа. Учебная группа обучающихся может делиться на несколько подгрупп. Количество подгрупп зависит от списочного состава группы и материально-технических условий организации площадки экзамена.

Участники государственного экзамена должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

Государственный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает

минимальное содержание совокупности профессиональных модулей, установленное соответствующим ФГОС СПО.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледж на период времени, установленный Колледжем, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППКРС. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки государственного экзамена:

- **оценка «5» (отлично)** ставится в случае, когда дан полный, развернутый ответ на вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося.
- **оценка «4» (хорошо)** ставится в случае, когда дан полный, развернутый ответ на вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.
- **оценка «3» (удовлетворительно)** ставится в случае, когда дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и

причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

– **оценка «2» (не удовлетворительно)** ставится в случае, когда дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, вследствие непонимания обучающимся их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**ПРИМЕРНЫЙ ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

БИЛЕТ № __

1. Технология приготовления осетрины припущенной с гарниром, отпуск, требования к качеству.
2. Технология приготовления пирожков жареных, отпуск, требования к качеству.
3. Технология приготовления пряников «Медовые».
4. Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций кабачков жареных.