

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

ИП. Бунькова В.М.

Магазин кулинария

«Каравай»

И.О. Подпись В.М.Бунькова

«» Бунькова

Вера Михайловна 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «АМТ»

Т.И. Кургузкина

«» 2023 г.



ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выпускников

по адаптированной основной образовательной программе

профессионального обучения

13249 «Кухонный рабочий»

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость),
не имеющих основного общего образования

Квалификация – Кухонный рабочий

Алапаевск, 2023

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по адаптированной программе профессионального обучения 13249 «Кухонный рабочий», разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Григорьева А.П., мастер производственного обучения.

Бунькова В.М., ИП. Бунькова, магазин-кулинария «Каравай»

РАССМОТРЕНА

На заседании МО социально-экономического профиля ГАПОУ СО «АМТ»

Протокол № 4 от «10» ноября 2023 г.

Руководитель О.А. Матушкина О.А. Матушкина

На заседании НМС техникума

№ 9 от «11» ноября 2023 г.

Председатель С.В. Овчинникова С.В. Овчинникова

ОДОБРЕНА

На заседании педагогического совета ГАПОУ СО «АМТ»

Протокол № 4 от «28» ноября 2023 г.

Председатель Т.И. Кургузкина Т. И. Кургузкина

Пояснительная записка

1.1. Итоговая аттестация выпускников по адаптированной программе профессионального обучения для лиц с ОВЗ «Кухонный рабочий» в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» проводится на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» 2020 г. (с изменениями и дополнениями);
- Профессиональный стандарт по профессии 13249 «Кухонный рабочий»
- Приказ о допуске обучающихся к итоговой аттестации;

1.2. Итоговая аттестация – это процесс выявления уровня профессиональной образованности выпускников.

Итоговая аттестация по адаптированной программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «КР» представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников техникума независимо от форм получения образования на основе требований профессионального стандарта по профессии 13249 «Кухонный рабочий» с учетом требований работодателей и завершается выдачей документа государственного образца об уровне квалификации.

1.3. Предметом итоговой аттестации выпускника техникума по адаптированной программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «КР» в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников является оценка знаний, умений и навыков выполнения трудовых функций, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.4. Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателя.

1. Содержание итоговой аттестации

2.1. Квалификационный экзамен для выпускников, осваивающих адаптированные основные программы профессионального обучения для лиц с интеллектуальными нарушениями профессии «Кухонный рабочий», включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессиям. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

2.2. Содержание практических работ по программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «КР» соответствует виду профессиональной деятельности - выполнение комплексной работы.

2.3. Предметом оценивания выпускной практической работы являются профессиональные и общие компетенции:

- ОК 1. Рационально организывает свою работу.
- ОК 2. Соблюдает личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту на рабочем месте.

ПК 1.4. Моет ручную и в посудомоечной машине столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 1.5. Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 1.6. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ПК 2.1. Производит первичную обработку сырья

ПК 2.2. Готовит несложные блюда.

2.4. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО соответствующим требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональном стандарте. ИА проводится экзаменационными комиссиями (далее - ЭК)

2.5. ЭК формируется из числа педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

2.6. Состав ЭК утверждается приказом директора техникума и действует в течение одного календарного года. В состав ЭК входят председатель ЭК, заместитель председателя ЭК и члены ЭК.

2.7. ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

2.8. Председателем ЭК техникума утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2.9. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ЭК назначается несколько заместителей председателя ЭК из числа заместителей руководителя техникума или педагогических работников.

2.10. Состав ЭК утверждается распорядительным актом техникума и действует в течение одного календарного года.

2. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «Кухонный рабочий»:

3.1. Выпускник, программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «КР», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Рационально организовывает свою работу

ОК 2. Соблюдает личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

3.2. Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки профессии для лиц с ОВЗ «КР», должен обладать профессиональными компетенциями (трудовыми функциями), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Выполнять работы по уборке производственных помещений;

Пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;

Пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;

Содержать уборочную технику в чистом и исправном виде;

Обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

Выполнять работы по мытью столовой, кухонной посуды и производственного инвентаря.

Мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине

Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

Обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Производить первичную обработку сырья.

Готовить несложные блюда.

4. Требования к практической работе по программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ профессии «Кухонный рабочий»

4.1. Выпускная практическая работа (ВПрР) предусматривает сложность работы в соответствии с квалификацией (для профессии «КР») согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов).

4.2. ВПрР выполняется по профессиональному модулю «Кухонный рабочий».

4.3. ВПрР соответствует виду профессиональной деятельности «Кухонный рабочий».

4.4. ВПрР выпускники выполняют в течение 6 часов на базе техникума.

4.5. Задания на ВПрР выпускники получают в день выполнения работы.

5.1. При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии):

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей.

5.2. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить:

-увеличение времени для подготовки ответа,

-формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

5.3. Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным программам профессиональной подготовки, выдается свидетельство о профессии рабочего.

5.4. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по адаптированной программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ профессии «КР», являются подтверждающие обучающимися освоения всех умений, знаний, навыков в соответствии с основными видами профессиональной деятельности.

Допуск выпускника к итоговой аттестации оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

5.5. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в установленные дополнительные сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим итоговой аттестации по уважительной причине.

5.6. Обучающиеся, не прошедшие итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

5.7. По результатам итоговой аттестации выпускник, участвующий в итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами (далее – апелляция).

5.8. **Формой итоговой аттестации** по адаптивной основной образовательной программе профессионального обучения по профессии «КР», является выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

5.9. Объём времени на подготовку и проведение итоговой аттестации

1) Организационная часть ознакомление слушателей с Программой итоговой аттестации – декабрь 2023г.

2) Выполнение практической квалификационной работы - 24 июня 2024г.

3) Письменная экзаменационная работа – 25 июня 2024г.

5.7. Перечень тем для выполнения практической работы Приложение 1.

5.8. Перечень вопросов к экзамену Приложение 2

6. Регламент проведения итоговой аттестации

6.1. Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. Решения о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов экзаменационной комиссии отражается в протоколе.

6.3. Результаты итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

7. Критерии оценки

7.1. Для аттестации обучающихся на соответствие уровня подготовки выпускников по профессии «КР» создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и навыки выполнения трудовых функций.

7.2. Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка знаний;
- оценка умений и навыков выполнения трудовых функций.

7.3. Критерии оценивания выпускной практической работы Приложение 3

7.4. При оценивании выпускной практической работы используется балльная система оценки проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности.

7.5. Освоение теоретических знаний оценивается по пяти-балльной системе:

«5» - отличный самостоятельный ответ по освещаемому вопросу, раскрывает содержание в объеме, предусмотренном программой, умеет точно использовать понятия и терминологию предмета;

«4»- ответ в котором существуют 1-2 ошибки или 2-3 недочета, которые обучающийся исправляет самостоятельно или с незначительной помощью преподавателя.

«3»- ответ в котором существует 3 ошибки или 4 недочёта. Показано общее понимание вопроса, продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;

«2»- ответ, в котором обнаруживается непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала, незнание обучающимся правил, сущности явлений, процессов, не умение точно использовать понятия и терминологию предмета.

- отсутствие общего понимания вопроса, продемонстрированных знаний, умений недостаточно для дальнейшего усвоения программного материала.

7.6. Условием положительной аттестации является уровень знаний, умений, навыков выполнения трудовых функций по профессии «КР» по всем контролируемым показателям. Трудовые функции считаются освоенными при положительной оценке не менее 70 % критериев.

Результаты экзамена фиксируются в протокол.

Рассмотрена на заседании МО
Социально-экономического профиля
Руководитель _____ О.А. Матушкина
Протокол № ____ от «__» ____ 20__ г.

Согласовано:
Социальный партнер
_____ В.М. Бунькова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
_____ Т.И. Кургузкина

**Темы практической работы итоговой аттестации
по программе профессиональной подготовки лиц с ОВЗ
13249 «Кухонный рабочий»**

№	Тема практической работы
1	Использование средств уборки, необходимых для уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
2	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены
3	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.
4	Чистка производственного инвентаря и кухонной посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
5	Производство механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов
6	Чистка столовых приборов
7	Мытьё производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине
8	Производство несложной нарезки овощей и грибов
9	Использование дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
10	Проверить рабочее состояние и использовать уборочную технику, предназначенную для уборки производственных помещений
11	Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
12	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря
13	Использование чистящих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
14	Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов.

Рассмотрена на заседании МО социально-экономического профиля
 Руководитель МО _____ О.А. Матушкина
 Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю: _____ Т.И. Кургузкина
 Директор ГАПОУ СО «АМТ»
 « ____ » _____ 20__ г.

**Экзаменационные вопросы итоговой аттестации
 по программе профессиональной подготовки лиц с ОВЗ
 13249 «Кухонный рабочий»**

№	
1	Виды моющих средств
2	Режим мытья столовой посуды
3	Виды дезинфицирующих средств.
4	Правила мойки кухонной посуды ручным способом
5	Механизированное мытьё столовой посуды
6	Стеклянная и хрустальная посуда, правила мытья
7	Дезинфекция и дезинфицирующие средства
8	Способы приготовления дезинфицирующих средств
9	Правила пользования дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений
10	Личная гигиена персонала
11	Оказание первой помощи при поражении током
12	Оказание первой помощи при ожогах и порезах
13	Чистящие, моющие средства предприятий общественного питания
14	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены
15	Права и обязанности кухонного работника по охране труда
16	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания
17	Требования к инвентарю и оборудованию
18	Требования к отделке помещений предприятий общественного питания
19	Требования к приему сырья, пищевых продуктов
20	Требования к хранению сырья, пищевых продуктов

21	Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования
22	Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования
23	Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования
24	Кишечные инфекции и их профилактика
25	Глистные заболевания и их профилактика
26	Пищевые отравления не бактериального происхождения и их профилактика
27	Борьба с грызунами, мухами, тараканами

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЛИСТ ОЦЕНКИ ВПрКР

Профессия: Кухонный рабочий Группа 205

Форма аттестации: экзамен (квалификационный)

Количественная оценка - 3-бальное оценивание:

0-критерий не проявлен; 1-критерий проявлен частично, 2 - критерий проявлен полностью

Оцениваемые компетенции	Критерии оценки	Баллы
ОК 1.	Рационально организывает свою работу	
ПК 1.1.	Моем производственные помещения	
ПК 1.2.	Проводит дезинфекцию рабочих зон	
ПК 1.3.	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте	
ОК 2.	Взаимодействует с другими работниками и руководством	
ПК 1.4.	Соблюдает правила внутрицеховой транспортировки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	
ПК 1.5.	Моем вручную и в посудомоечной машине столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	
ПК 1.6.	Чистит все виды поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря	
	Содержит посудомоечную машину в чистом и исправном виде	
ОК 3.	Производить первичную обработку сырья	
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности	
ПК 2.1.	Производить первичную обработку сырья	
ПК 2.2.	Готовить несложные блюда	
Итого баллов: (максимум 26 баллов)		

22 – 26 баллов (91% -100%)

– оценка 5 (отлично)

17 - 21 баллов (81% - 90%)

– оценка 4 (хорошо)

12 - 16 баллов (70% - 80%)

– оценка 3 (удовлетворительно)

0 - 11 баллов (до 70%)

– оценка 2 (неудовлетворительно)

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Сводный лист членов ИА

13249 «Кухонный рабочий»

Группа: 205 КР

дата «___» _____ 202_г.

№ п.п.	ФИО	Сумма баллов				Ср балл	Оценка
		Э1	Э2	Э3	Э4		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Председатель _____ (Бунькова Вера Михайловна)

Члены _____ (Калинина Наталья Анатольевна)

_____ (Пешкова Марина Владимировна)

_____ (Григорьева Анастасия Павловна)