

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Социальный партнер

ИП Бунькова



В.М. Бунькова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «АМТ»



Т.И. Кургузкина

2024 г

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выпускников по адаптированной основной образовательной программе
профессионального обучения по профессии
13249 «Кухонный рабочий»

для лиц с ОВЗ (интеллектуальные нарушения),
не имеющих основного общего образования

Программа итоговой аттестации разработана с учетом требований рынка труда на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и адаптирована для профессионального обучения лиц, не имеющих основного или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

Калинина Н.А., заведующая отделением «Технологии и строительство»
Пешкова М.В., мастер производственного обучения 1КК
Бунькова В.М., руководитель «ИП Бунькова» кулинария «Каравай»

РАССМОТРЕНА

На заседании МО Социально-экономического профиля ГАПОУ СО «АМТ»
Протокол № 10 от «18» ноября 2024 г.

Руководитель  О.А. Матушкина

На заседании НМС техникума

№ 8 от «27» 11 2024 г.

Председатель  С.В. Овчинникова

ОДОБРЕНА

На заседании педагогического совета ГАПОУ СО «АМТ»

Протокол № 7 от «28» 11 2024 г.

Председатель  Т. И. Кургузкина

Содержание

1. Пояснительная записка.....	4
2. Содержание итоговой аттестации	4
3. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ «Кухонный рабочий»:	5
4. Порядок и организация итоговой аттестации.....	6
5. Требования к ИА по адаптированной программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ профессии «Кухонный рабочий»	7
6. Регламент проведения итоговой аттестации	7
7. Критерии оценки	8
Приложения	9

1. Пояснительная записка

1.1. Итоговая аттестация выпускников по адаптированной основной образовательной 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 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 29.02.2024 N 136);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»;
- Устав ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» 2020 г. (с изменениями и дополнениями);
- Локальные нормативные акты ГАПОУ СО «АМТ» в части организации и проведения ИА.

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

Итоговая аттестация по адаптированной программе профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ «КР» представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников техникума независимо от форм получения образования на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» с учетом требований работодателей и завершается выдачей документа государственного образца об уровне квалификации.

1.3. Предметом итоговой аттестации выпускника техникума по адаптированной основной образовательной программе профессиональной подготовки из числа 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.

2. 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. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

2.2. Содержание практических работ по программе профессиональной подготовки рабочих из числа 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 вручную и в посудомоечной машине столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК.1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах 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.

3. Требования к результатам освоения адаптированной 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 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.

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

Удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря

Собирать пищевые отходы и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов

Транспортировать внутри цеха сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию
Выгружать продукцию из тары
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. Порядок и организация итоговой аттестации

4.1 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.

4.2 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. 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).

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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).

4.6 **Формой итоговой аттестации** по адаптированной программе профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ по профессии «КР», является выпускной квалификационный экзамен, который состоит из практической квалификационной работы и устного квалификационного экзамена по билетам.

4.7 Объём времени на подготовку и проведение итоговой аттестации 30 часов.

4.7.1 Организационная часть ознакомление слушателей с Программой итоговой аттестации – декабрь 2024г.

4.7.2 Выполнение практической квалификационной работы - 25 июня 2025г.

4.7.3 Устный квалификационный экзамен – 26 июня 2025г.

4.8 Перечень тем для выполнения практической работы Приложение 1.

4.9 Перечень вопросов к экзамену Приложение 2

4.10 Экзаменационные билеты Приложение 3

5. Требования к ИА по адаптированной программе профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ «Кухонный рабочий»

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

5.1.1 ВПрР соответствует виду профессиональной деятельности «Кухонный рабочий».

5.1.2 При оценивании выпускной практической работы используется балльная система оценки проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности. Приложение 4.

5.1.3 Практическая часть квалификационной работы выполняется в учебной кулинарной и кондитерской мастерской согласно экзаменационного задания.

5.2 Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований проходит в устной форме по билетам.

5.2.1 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.

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

5.4 Задания на ВПрР выпускники получают в день выполнения работы.

6. Регламент проведения итоговой аттестации

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

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

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 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 протоколе ИА Приложение 5.

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	Проверка рабочего состояния и использование уборочной техники, предназначенной 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 _____ О.А. Матушкина
 Протокол № ____ от «___» ____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГАПОУ СО «АМТ»
 _____ Т.И. Кургузкина
 «___» _____ 20__ г.

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

№	Тема экзаменационной работы
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
28	Виды несложной нарезки овощей
29	Подготовка сырья к дальнейшей переработке.
30	Приготовление не сложных блюд.

ГАПОУ СО «АМТ»

РАССМОТРЕНО

заседание МО Социально-экономического профиля

Руководитель _____ О.А. Матушкина

«_____» _____ 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УПР

_____ Е.В.Попова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Выпускной квалификационный экзамен по адаптированной образовательной программе –
программе профессиональной подготовки рабочих из числа лиц ограниченными
возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения)
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Задание для экзаменующихся на выполнение практической работы
предмет контроля ПК 1.1-1.6 ПК 2.1-2.2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

- 1. Вам нужно провести генеральную уборку зала для посетителей.
Ваши действия.**

ГАПОУ СО «АМТ»

РАССМОТРЕНО

заседание МО Социально-экономического профиля

Руководитель _____ О.А. Матушкина

«_____» _____ 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УПР

_____ Е.В.Попова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Выпускной квалификационный экзамен по адаптированной образовательной программе –
программе профессиональной подготовки рабочих из числа лиц ограниченными
возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения)
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Ответьте устно на вопросы.

- 1. Требования к отделке помещений предприятий общественного питания**
- 2. Виды несложной нарезки овощей**

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЛИСТ ОЦЕНКИ ВПрКР

Профессия: Кухонный рабочий Группа 206

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.	Моет 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.	Моет в ручную столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	
ПК 1.6.	Моет в посудомоечной машине столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	
ПК 1.7.	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 28 баллов)		

23 – 28 баллов (91% -100%)

– оценка 5 (отлично)

17 - 22 баллов (81% - 90%)

– оценка 4 (хорошо)

11 - 16 баллов (70% - 80%)

– оценка 3 (удовлетворительно)

0 - 10 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 при выполнении ВПР

ОПОП 13249 «*Кухонный рабочий*»

Группа: **206 КР**

дата «__» _____ 202_г.

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

Председатель ГАК _____ (_____)

Члены : _____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

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

ПРОТОКОЛ

итоговой аттестации

Адаптированная профессиональная образовательная программа

Профессия: 13249 «*Кухонный рабочий*»

Группа КР

Дата проведения « » _____ 202 г

№	ФИО обучающегося	Оценка за практическую	Оценка за экзамен	Итоговая оценка	квалификация
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Председатель ГАК _____ (_____)

Члены : _____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)