



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ  
ПУ АГАСУ

**ПРОГРАММА**

**ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация повар↔кондитер

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
обще профессиональных и  
специальных дисциплин

Протокол № 7 от  
«26» 04 2018г.

Председатель  
методической комиссии

*С.Г. Морозова*

/С.Г. Морозова/

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим  
советом  
профессионального  
училища АГАСУ

Протокол № 4 от

26.04. 2018 г.

Программа ИА разработана  
на основе Федерального  
государственного  
образовательного стандарта.

*А.Е. Калиниченко*

Директор/А.Е.Калиниченко /

« 26 » 04 2018 г.

Организация - разработчик: Профессиональное училище АГАСУ  
Разработчик (и):

Заместитель по учебно- производственной работе

*Н.Г. Костина*

/Н.Г. Костина /

Внешняя рецензия

Индивидуальный предприниматель



/И.Е. Маркова/

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка .....	4
2. Нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы организации и проведения демонстрационного экзамена в составе итоговой аттестации .....	4
3. Цели и задачи итоговой аттестации .....	6
4. Форма итоговой аттестации .....	10
5. Создание экзаменационной комиссии .....	10
6. Связь с профессиональными стандартами и компетенциями «Ворлдскиллс Россия» .....	12
7. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена.....	13
8. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья .....	14
9. Критерии оценки знаний .....	14
10. Дополнительные сроки проведения итоговой аттестации.....	16
11. Условия подачи и порядка рассмотрения апелляции .....	16

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Итоговая аттестация (ИА) является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки кадров по программе СПО, и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций, определить направления совершенствования деятельности организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569, зарегистрирован 22.12.2016г. № 44898.

Срок освоения программы-3 года 10 месяцев. Квалификация повар↔кондитер

## **2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В СОСТАВЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Перечень поручений Президента Российской Федерации от 9 декабря 2017 г. № Пр-2582, пункт 2 «б»: «обеспечить внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, предусмотрев в том числе, что результаты демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» и участия в чемпионатах по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» приравниваются к результатам государственной итоговой аттестации, а также внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации».

2. Перечень поручений Президента Российской Федерации № Пр-580 по итогам рабочей поездки Президента Российской Федерации в Свердловскую область 6 марта 2018 г., пункт 1 «а»: «с учетом ранее данных поручений обеспечить использование в системе среднего профессионального образования стандартов

«Ворлдскиллс» как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров».

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569, зарегистрирован 22.12.2016г. № 44898.

8. Положение о стандартах Ворлдскиллс, утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол № 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12.

9. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки России 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн).

10. Письмо «О Методических рекомендации (утверждены Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2018 года № 06-1090).

11. Положение о порядке и форме проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам среднего профессионального образования в ГАОУ АО ВО «Астраханский архитектурно-строительный университет» (ГАОУ АО ВО «АГАСУ»).

### **3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Цель ИА - установление соответствия уровня качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями (далее – ОК и ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и



горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных 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.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы. К проведению итоговой аттестации по

основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

Общая продолжительность ИА (в соответствии с учебным планом) – 72 часа.

#### **4. ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

В соответствии с ФГОС СПО по профессиям ТОП-50 выпускная квалификационная работа выполняется в виде Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 35,4 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

#### **5. СОЗДАНИЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

Обеспечение проведения итоговой аттестации по образовательным программам СПО осуществляется Профессиональным училище АГАСУ. Профессиональное училище АГАСУ использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении итоговой аттестации выпускников. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией.

Экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников Профессионального училища АГАСУ, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, эксперты союза Ворлдскилс Россия. Состав экзаменационной комиссии утверждается приказом по Профессиональному училищу АГАСУ.

Экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем итоговой экзаменационной комиссии (ИЭК) образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую или первую квалификационную категорию. Экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена при экзаменационной комиссии создаётся экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения обучающимся заданий демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются Профессиональным училищем АГАСУ на основе условий, определенных заданием.

При соблюдении требований к председателю экзаменационной комиссии председателем экзаменационной комиссии может назначаться главный эксперт, определенный союзом Ворлдскилс Россия. Минимальное количество экспертов- 5 человека, максимальное- 6 человек.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

Защита выпускных квалификационных работ в виде Демонстрационного экзамена проводятся на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава, а также на площадках для проведения Демонстрационного экзамена. Победители или призеры Национального чемпионата World Skills, освобождаются от защиты ВКР, получают оценку «Отлично» за итоговую аттестацию.

## **6. СВЯЗЬ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»**

Паспорт Комплекта оценочной документации по компетенции «Поварское дело», код № 1.3- разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и включает в себя следующий перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS):

1. Организация и управление работой.
2. Навыки коммуникации и работы с клиентами.
3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
4. Знания об ингредиентах и меню.
5. Подготовка ингредиентов.
6. Применение различных методов тепловой обработки
7. Изготовление и презентация блюд.
8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадке с материально-технической базой соответствующей требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных eSim (это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена).

Центр проведения демонстрационного экзамена организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за месяц до начала итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экзаменационной комиссии.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

## **8. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА У ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при завершении обучения в профессиональных образовательных организациях сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких выпускников. При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона об образовании и пункте V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 [с изменениями от 17 ноября 2017 г.]), определяющем Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья необходимо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ**

Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий. За выполнение задания демонстрационного

экзамена обучающемуся начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» проводится исходя из полноты и качества выполнения задания. При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним обучающимся, распределяемое между модулями задания, принимается за 35,4 балов - 100 %. По итогам выполнения задания баллы, полученные выпускником, переводятся в проценты выполнения задания.

	Максимальный балл «2» «3» «4» «5»	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100,00%

Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS (специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамен). Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS .

Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии.

Объявление результатов сдачи итоговой аттестации выпускникам проводится после подписания протокола.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

## **10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из Профессионального училища не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые.

## **11. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДКА РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ**

Выпускник при наличии несогласия с оценкой аттестационной комиссии имеют право подать в апелляционную комиссию заявления не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ИА. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию Профессионального училища АГАСУ. Апелляция о нарушении порядка проведения итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения, подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течении трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.



## РЕЦЕНЗИЯ

на программу итоговой аттестации по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанную ГАОУ АО ВО АГАСУ Профессиональное училище АГАСУ.

Программа итоговой аттестации (ИА) выпускников по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, (ППКРС) по следующим видам деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий, разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных – кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рецензируемой программе ИА отражены все перечисленные профессиональные виды деятельности, а также общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции, которыми должен обладать выпускник.

Указана форма выпускной квалификационной работы в виде Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Проведение итоговой аттестации позволит оценить уровень знаний, а также умения и навыки выпускников применять теоретические знания при выполнении практических задач, расчетов, анализе различных вариантов принимаемых решений и умение грамотно и логично обосновать свои действия.

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в полном объеме и включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Внешняя рецензия

Индивидуальный предприниматель



26.04.2018г.

/И.Е. Маркова/