	РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ ГБПОУ ИО БТТТ 06-09.1	Издание: 2022 декабрь
		Версия: 1
		Изменение:
		Раздел:

СОГЛАСОВАНО Председатель _____ О.П. Лоскутова	ОБСУЖДЕНО на заседании педсовета Протокол №3 от 20.12.2022г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ ИО БТТТ _____М.Н. Староверова «20»декабря 2022г.

ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ в 2023 ГОДУ

ОППО ППП 16675 Повар

Квалификация: Повар.

2022

Рассмотрено на МО педагогов сферы
общественного питания
Протокол № 3 от .
Председатель МО____Л.И.Григорьева

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово – технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Еркина Инга Юрьевна – заместитель директора по УПР ГБПОУ ИО БТТТ
Григорьева Любовь Иннокентьевна – мастер п/о высшей категории ГБПОУ ИО БТТТ

Рецензенты:
Никитина Анжелика Александровна – зам. директора по УМР ГБПОУ ИО БТТТ

1. Пояснительная записка

1.1.Программа итоговой аттестации (далее - ИА) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - техникум) по основной программе профессионального обучения (далее - ОППО) для лиц с ОВЗ (различными формами умственной отсталости) 16675 Повар, разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; профессиональным стандартом Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322, Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Положением «О промежуточной и итоговой аттестации по основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (утв. приказом ГБПОУИО БТТТ от 17.09.2020 г. № 117/о).

1.2 Процедура ИА по ОППО ППП является обязательной и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущей аттестации.

1.3. Целью ИА является установление соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся требованиям Профессионального стандарта Пекарь-

Задачи:

- определение степени готовности выпускников к профессиональной деятельности при приготовлении теста, разделки теста, термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий, укладки и упаковке готовой продукции;
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

2.1. ИА по ОППО ППП 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который состоит из проверки теоретических знаний выпускников (MyTest) и выполнения практической части (Приложение 1).

2.2. ИА проводится экзаменационным комиссией, которая устанавливается приказов директора техникума.

2.3. Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию. В состав аттестационных комиссий могут входить представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.3. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель в лице работодателя, заместителем председателя является заместитель директора по УПР техникума. Председатель организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. В состав экзаменационной комиссии входят:

- председатель экзаменационной комиссии;
- заместитель председателя экзаменационной комиссии;
- члены экзаменационной комиссии;
- секретарь.

3. Порядок проведения ИА

3.1. К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ОППО ППП.

3.2. Результаты ИА, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

3.3. Решения экзаменационных комиссий принимаются на заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании экзаменационной комиссии является решающим.

3.4. Лицам, не проходившим ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА в индивидуальном порядке.

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

Для прохождения ИА лицо, не прошедшее ИА, по неуважительной причине или получившее на ИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей ОППО ППП. Повторное прохождение ИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

3.6. Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

Приложение 1

Перечень комплекса для выполнения практической квалификационной работы

Приготовить оформить и подать следующий комплекс:	
Вариант№ 1 1.Салат из свёклы со сметаной. 2.Плов	**Вариант№ 2** 1.Винегрет овощной 2..Жаркое по-домашнему
Вариант№ 3 1.2.Суп гороховый 3.Чай с сахаром	**Вариант№ 4** 1.Суп картофельный с бобовыми 2.Компот из свежих яблок
Вариант№ 5 1.Салат из свежей капусты 2.Припушенная рыба с рисом	**Вариант№ 6** 1.Салат картофельный 2.Щи из свежей капусты
Вариант№ 7 1.Рассольник домашний 3.Какао	**Вариант№ 8** 1.Тефтели мясные с тушеной капустой 2.Напиток ягодный
Вариант№ 9 1.Салат яичный 2.Рыба тушенная в томате с овощами	**Вариант№ 10** 1.Салат из свежих огурцов и помидоров 2.Щи из свежей капусты с картофелем
Вариант№ 11 1.Суп лапша домашняя 2.Котлеты рыбные с картофельным пюре	**Вариант№ 12** 1.Рыба под маринадом 2.Суп картофельный с макаронными изделиями
Вариант№ 13 1.Салат мясной 2.Борщ украинский	**Вариант№ 14** 1.Чахохбили с припущенным рисом 2.Какао с молоком
Вариант№ 15 1.Борщ с картофелем 2.Напиток апельсиновый.	**Вариант№ 16** 1.Рассольник 2.Макароны отварные с овощами