



**РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ  
ГБПОУ ИО БТТТ 06-09.1**

Издание: 2021 декабрь  
Версия: 1  
Изменение:  
Раздел:

СОГЛАСОВАНО

Председатель

 И.Ю. Еркина

ОБСУЖДЕНО

на заседании педсовета

Протокол № 3 от 21.12.2021 г.

УТВЕРЖАЮ

Директор ГБПОУ ИО БТТТ

 М.Н. Староверова



**ПРОГРАММА  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ в 2022 ГОДУ**

ОППО ППП для лиц с ОВ316675 Повар

Квалификация: Повар.

## **1. Общее положение**

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 образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. 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».

1.2. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12г № 273-ФЗ проведение итоговой аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения в техникуме, является обязательной

1.3. Целью ИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по конкретной профессии.

Задачи:

- определение степени готовности выпускников к профессиональной деятельности.
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

1.4. ОППО 16675 Повар определяет следующие требования к выпускнику по итогам освоения образовательной программы:

- готовность к выполнению видов профессиональной деятельности: технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; технология приготовления супов и соусов; технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы; технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ; технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок; технология приготовления сладких блюд и напитков.

1.5. Программа ИА, включающая требования к ВПКР и критерии оценивания доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедуры.

## **2. Процедура проведения ИА**

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОППО соответствующим требованиям квалификационных характеристик по профессиям итоговая аттестация проводится экзаменационными комиссиями, которые создаются по каждой основной программе профессионального обучения, реализуемой техникумом

2.2. 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. Состав экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума не позднее двух недель до проведения итоговой аттестации.

2.3. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель в лице директора техникума или его заместителя по УПР. 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. Формы итоговой аттестации**

3.1. Профессиональное обучение завершается ИА в форме квалификационного экзамена. Комплекс приготовления выпускник выбирает самостоятельно.

3.2. Квалификационный экзамен проводится техникумом для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя:

- практическую квалификационную работу (Приложение1);
- расчет технологических карт согласно сборнику рецептур (осуществляется согласно методическим рекомендациям).

3.3. ИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущей аттестации.

### **4. Порядок проведения ИА**

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

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

4.3. 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.

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

4.5. 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. Повторное прохождение ИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

4.6. 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.

## Перечень комплекса для выполнения практической квалификационной работы

Приготовить оформить и подать следующий комплекс:	
<b>Вариант № 1</b> 1. Салат из свёклы со сметаной. 2. Суп картофельный. 3. Плов 4. Чай с сахаром	<b>Вариант № 2</b> 1. Винегрет овощной 2. Борщ с капустой 3. Жаркое по-домашнему 4. Чай с молоком
<b>Вариант № 3</b> 1. Салат столичный 2. Суп гороховый 3. Гуляш с картофельным пюре 4. Чай с сахаром	<b>Вариант № 4</b> 1. Бутерброды с сыром 2. Суп картофельный с бобовыми 3. Макароны отварные с сыром 4. Компот из свежих яблок
<b>Вариант № 5</b> 1. Салат из свежей капусты 2. Борщ с картофелем и капустой 3. Припущенная рыба с рисом 4. Кисель ягодный	<b>Вариант № 6</b> 1. Салат картофельный 2. Щи из свежей капусты 3. Рыба запеченная по-московски 4. Кофе на молоке
<b>Вариант № 7</b> 1. Яйцо фаршированное 2. Рассольник домашний 3. Оладьи печеночные с картофельным пюре 4. Какао	<b>Вариант № 8</b> 1. Сельдь с гарниром 2. Суп полевой 3. Тефтели мясные с тушенной капустой 4. Напиток ягодный
<b>Вариант № 9</b> 1. Салат яичный 2. Рассольник петербургский 3. Рыба тушенная в томате с овощами 4. Напиток из шиповника	<b>Вариант № 10</b> 1. Салат из свежих огурцов и помидоров 2. Щи из свежей капусты с картофелем 3. Запеканка картофельная 4. Коктейль молочный
<b>Вариант № 11</b> 1. Винегрет овощной 2. Суп лапша домашняя 3. Котлеты рыбные с картофельным пюре 4. Чай с молоком	<b>Вариант № 12</b> 1. Рыба под маринадом 2. Суп картофельный с макаронными изделиями 3. Биточки из птицы с гречневой кашей 4. Чай с сахаром и лимоном
<b>Вариант № 13</b> 1. Салат мясной 2. Борщ украинский 3. Рыба жаренная с припущенным рисом 4. Чай с сахаром	<b>Вариант № 14</b> 1. Салат витаминный 2. Суп с макаронными изделиями 3. Чахохбили с припущенным рисом 4. Какао с молоком
<b>Вариант № 15</b> 1. Салат Особый 2. Борщ с картофелем 3. Гуляш с картофельным пюре 4. Напиток апельсиновый.	<b>Вариант № 16</b> 1. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами 2. Рассольник 3. Макароны отварные с овощами 4. Напиток апельсиновый.