МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«КРАСНОДАРСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор техникума

\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В. Токарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_

ПРОГРАММА

проведения практического квалификационного экзамена

по профессиональному модулю

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

в 2017-2018 году

г. Краснодар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Рассмотрена на заседании ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2017  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Ю. Самхарадзе | Рассмотрена и утверждена на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2017  Зам. директора по НМР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Колмычок |   Программа практического квалификационного экзамена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта программа подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749), укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология  Организация разработчик: ГАПОУ КК «КИТТ»  Разработчик: К.Г. Акунц мастер производственного обучения ГАПОУ КК «КИТТ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись |

# Общие положения

1.1 Экзамен (квалификационный) является обязательной формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2 Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению вида деятельности, указанного в программе профессионального модуля, и сформированность профессиональных компетенций, определенных федеральным стандартом основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. Порядок проведения экзамена

2.1 Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы профессионального модуля и прохождения студентами учебной практики, согласно приказу о проведении, утвержденному директором техникума.

2.2 Оценка освоения профессиональных компетенций осуществляется проверкой результатов решения практических заданий.

2.3 Экзаменационные материалы для проведения экзамена (квалификационного) предоставляются в виде практических заданий, выполнение которых является показателем освоения соответствующих профессиональных и общих компетенций. Экзаменационный билет включает в себя два практических задания, соответствующих двум профессиональным компетенциям, дополнительным Показателем оценки является демонстрация результатов освоения общих компетенций.

2.4 Квалификационный экзамен проводится в учебной кулинарной лаборатории.

# Общие положения.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности - повар. При выполнении заданий экзаменационного билета студент показывает наличие профессиональных навыков по профессиональным компетенциям:

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

При выполнении заданий студент также показывает результаты освоения общих компетенций, которые могут выступать в качестве дополнительной оценки:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том, числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Показатели оценки по каждой из профессиональных компетенций представлены в таблице 1. Список экзаменационных заданий представлен в Приложении 1.

Таблица 1. Показатели оценки

| **№ п/п** | **Профессиональная компетенция** | | **Показатели оценивания** | **Критерии** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Освоена** | **Не освоена** |
|  | ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Овладеть приемами работы.  Выполнять работы в соответствии с требованиями технической и технологической документации. | 1 | 0 |
|  | ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  . | - выполнение установленных норм времени (выработки);  - соблюдение требований безопасности труда;  - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса | 1 | 0 |
|  | ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | - выполнение установленных норм времени (выработки);  - соблюдение требований безопасности труда;  - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса | 1 | 0 |
|  | ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - выполнение установленных норм времени (выработки);  - соблюдение требований безопасности труда;  - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса | 1 | 0 |
|  | ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | - выполнение установленных норм времени (выработки);  - соблюдение требований безопасности труда;  - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса | 1 | 0 |

# 2. Результаты проведения экзамена

Результат выполнения экзаменационных заданий показывает наличие профессиональных навыков у студента по всем профессиональным компетенциям. Если не освоена хотя бы одна из вышеперечисленных профессиональных компетенций, то экзамен считается несданным.

Результатом проведения экзамена (квалификационного) является общая оценка за все выполненные задания, которая заносится в экзаменационную ведомость в виде «освоен/не освоен» и подписывается членами аттестационной квалификационной комиссии.

# 3. Методическое обеспечение экзамена

К началу квалификационного экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- рабочая программа профессионального модуля;

- раздаточный материал;

- посуда, инструменты, инвентарь, сырье;

- экзаменационная ведомость:

- журнал теоретического и практического обучения;

- зачетные книжки обучающихся.

**Примечание:** на экзамене студенту разрешается пользоваться материалами справочного характера.