Министерство образования Красноярского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Красноярский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНО:

На заседании цикловой комиссии

Экономико-правовых дисциплин

ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.И. Путинцев

ПРОТОКОЛ методического совета

№\_\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной

работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.М. Тимофеева

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

|  |
| --- |
|  |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по организации и проведению итоговой аттестации по адаптированной программе профессионального обучения в форме квалификационного экзамена по профессии: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Красноярск 2023 г

Методические рекомендации по организации и проведению итоговой

аттестации в форме квалификационного экзамена по программе профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», составлена на основании нормативных документов в сфере профессионального образования.

Разработчик: Бойко Лариса Александровна, преподаватель

**1. Пояснительная записка**

Методические рекомендации по организации и проведению итоговой

аттестации (ИА) в форме квалификационного экзамена по программе профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», составлены в соответствии со статьей 74 «Закона об образовании в РФ», приказом минобрнауки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Положения об организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГПОАУ АКСТ (протокол №10 от 25.11.2015 г.).

Методические рекомендации включают описание процедуры проведения квалификационного экзамена, требования к результатам освоения программы профессионального обучения по профессии: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

В рекомендациях приведены варианты контрольно-оценочных материалов, включающих выполнение и проверку теоретических знаний, инструкций по их выполнению, критерии оценивания, перечни учебной литературы и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ИА.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального

обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения обучающимися программы профессионального обучения в полном объеме.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения, успешно

прошедшие промежуточную аттестацию по дисциплинам, практикам и

не имеющие задолженностей.

Содержание квалификационного экзамена отражает профессиональные

компетенции и соответствует требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей и служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94.

«Изготовитель пищевых полуфабрикатов» 2-3 разряда.

Характеристика трудовых действий, необходимых умений и знаний

для «Изготовителя пищевых полуфабрикатов»2-го разряда :

**Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-го разряда должен знать:**

-технические правила кулинарной обработки картофеля, овощей и зелени -машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности;

-требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;

-нормы допустимых отходов при чистке и дочистке картофеля и корнеплодов;

-приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;

-расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши;

-правила и виды панировки различных полуфабрикатов;

-соотношение компонентов и правила приготовления льезона;

-правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;

-правила заточки и правки ножей;

-правила технической эксплуатации и ухода за используемым в процессе работы оборудованием, приспособлениями и инструментом;

-способы выявления и устранения в необходимых случаях возникающих неполадок текущего характера при производстве работ;

-требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в т.ч. и по смежным операциям или процессам;

-характеристики опасных и вредных производственных факторов;

-указания по безопасному содержанию рабочего места;

-основные виды отклонений от нормального технологического режима и методы их устранения;

-действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций;

-требования к использованию средств защиты;

-способы и приемы безопасного выполнения работ;

-порядок извещения руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;

-порядок действий при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям;

-правила оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим при травматизме, отравлении, внезапном заболевании;

-правила охраны окружающей среды при выполнении работ;

-основы законодательства о труде, договорного регулирования трудовых отношений, в т.ч. в области оплаты и нормирования труда, содержание коллективного договора организации и процедуру ведения переговоров по его заключению;

-формы и системы оплаты труда, установленные в организации, их особенности, порядок установления и пересмотра тарифных ставок, норм и расценок;

-основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих на производстве;

-правила внутреннего трудового распорядка;

-правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, пожарной безопасности.

Характеристика трудовых действий, необходимых умений и знаний

для «Изготовителя пищевых полуфабрикатов»3-го разряда :

**Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3-го разряда должен знать:**

-схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы;

-сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;

-методы органолептической оценки качества сырья;

-требования, предъявляемые к качеству изготовляемых полуфабрикатов, условия, сроки годности, правила их упаковки, хранения и транспортировки;

-правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.

-Изготовитель пищевых полуфабрикатов обязан выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе оборудования и рабочего места, инструмента, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии, уборкой своего рабочего места, ведением установленной документации.

-Изготовитель пищевых полуфабрикатов периодически проходит проверку знаний по охране труда и технике безопасности, правил оказания первой помощи пострадавшим.

**2. Организация итоговой аттестации в форме квалификационного**

**экзамена**

Квалификационный экзамен проводит квалификационная комиссия,

назначаемая приказом директора техникума. В состав комиссии входят представители техникума (преподаватели, мастера п/о, представители администрации) и представители работодателей.

Квалификационный экзамен включает проверку теоретических знаний по:

ОП 2.2Товароведение пищевых продуктов;

ОП 2.3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП 3.1Организация производства предприятий общественного питания;

ОП 3.2 Кулинария

ОП 3.3 Оборудование предприятий общественного питания;

ОП 3.4 Основы калькуляции и учёта.

Экзаменационные материалы для проверки теоретических знаний составляются на основе рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и охватывают все их разделы и темы.

**3. Порядок проведения квалификационного экзамена**

К квалификационному экзамену допускаются обучающиеся, успешно

завершившие в полном объеме освоение программы профессионального обучения по профессии: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Квалификационный экзамен проводится у учебном кабинете в соответствии с расписанием итоговой аттестации и на основании приказа директора о допуске учащихсяк итоговой аттестации.

Квалификационный экзамен проводится в один этап: это выполнение и проверка теоретических знаний в устной форме.

Для проведения квалификационного экзамена подготавливается комплект документов:

- комплект контрольно-оценочных средств;

- протокол квалификационного экзамена.

Проверка теоретических знаний проводится в устной форме по экзаменационным материалам(билетам), оценка выставляется в соответствии с критериями оценивания.

Проверка теоретических знаний проходит в форме беседы по вопросам билета.

Оценка результата квалификационного экзамена и решение комиссии

о присвоении экзаменуемым квалификационного разряда по профессии вносятся в протокол, который подписывается председателем и

всеми членами комиссии.

**4. Критерии оценки теоретических знаний**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценивания |
| «отлично» | Теоретический вопрос полностью раскрыт, дано  правильное определение основных понятий, суждения обоснованы, приведены примеры не только из  учебников, но и самостоятельно составленные, материал изложен последовательно и правильно. |
| «хорошо» | На теоретический вопрос дан правильный, но неполный ответ, допущены незначительные ошибки  или недочеты. |
| «удовлетворительно» | Материал изложен непоследовательно, неполно,  допущены неточности в определениях, понятиях. |
| «неудовлетворительно» | Теоретический вопрос не раскрыт. |

**5. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс;

- экзаменационный материал;

- доска;

- софит;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор.

6. **Список используемой литературы:**

- Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» 2017г.

- Драмшова С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М. «Экономика» 2010;

**-**  Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017 г.

- Потапова И.И. Калькуляция и учет, 2016г. ОИЦ «Академия»

= Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие,2008г. ОИЦ «Академия».

- 11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2010г. ОИЦ «Академия».

- Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для профессионального образования. Изд. центр «Академия», 2017г.

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. –М.: Изд.центр «Академия»,2017

- П. Золин «Технологическое оборудование ПОП» М. Изд. «Академия» 2017г.;

- М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»- М.: Изд. Центр «Академия»,2016г.

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:  
<http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic>

<http://www.comodity.ru/> сайт товароведение продовольственных товаров

<http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептур

http://flunky.ru/ - Искусство обслуживания.

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Сухобузимский филиал

«Красноярского аграрного техникума»

Протокол №\_\_\_\_

Квалификационного экзамена

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

Группа №\_\_\_\_\_\_

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ф.И.О. (полностью) | Оценка полученная на экзамене | Присвоена квалификация по профессии (разряд) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_