

Экспертное заключение

на программу государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ГБПОУ СО «ОЛСТИС»

Полищук И.А. – руководитель кафе «Русь» осуществила экспертизу программы государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ СО «ОЛСТИС».

Представленная на экспертизу программ государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) устанавливает порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации.

В представленной программе ГИА определена форма проведения ГИА, указан объем времени на подготовку и проведение ГИА, установлены сроки ее проведения.

В разделах «Условия допуска и процедура проведения ГИА» прописаны условия допуска к ГИА.

В пятом разделе представлены требования к ВКР. В приложении приводится тематика ВКР, которая в полной мере отражает готовность выпускников профессии 43.01.09 Повар, кондитер и отражает сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а именно:

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.

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, кролик.

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.

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.

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.

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.

В разделе «Требования к содержанию ВКР» четко прописано содержание работы с наименованиями входящих в нее разделов и требования к оформлению ВКР. Выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР. В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

В разделе «Условия допуска к ГИА» перечислены документы предоставляемые членам ГЭК, и указаны нормативные документы, которыми руководствуется ГЭК в своей работе. Представлена информация о процедуре защиты дипломного проекта, критерии оценки ДП.

Также в программе проведения ГИА описывается организация повторного прохождения ГИА и порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Представленная к экспертному заключению программа проведения ГИА соответствует:

- Федеральному закону «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464;

- Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013г.№ 968;

- Уставу образовательной организации;

- Федеральным государственным образовательным стандартам.

Программа ГИА представляет собой завершенный, самостоятельный нормативный документ.

Всесторонний анализ представленной программы проведения ГИА показал, что она составлена в соответствии с ФГОС СПО и позволяет определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Эксперт _____ И.А.Полищук/
« _____ » _____ 2017г.

