Департамент образования и науки Тюменской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области

«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Утверждаю** |
|  | Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А. Галанина |
|  | «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г |

**ПРОГРАММА**

**ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессиональному обучению**

**профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц предпенсионного возраста**

**«Кондитер (компетенция «Кондитерское дело»)**

**на 2019 год**

**Квалификационный разряд:**

**3-й**

Тюмень, 2019

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
	1. **Область применения программы ИА**

Программа итоговой аттестации (далее - программа ИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Программой профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц предпенсионного возраста «Кондитер (компетенция «Кондитерское дело»), утвержденной 18 марта 2019 года.

 **Требования к результатам освоения программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц предпенсионного возраста**

Слушатель, освоивший программу по компетенции «Кондитерское дело» должен

знать :

 историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

 нормативны акты, регулирующие деятельность организаций питания;

 требования охраны труда и техники безопасности;

 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года)

 сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

 рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;

 способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования;

 основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

 обращение с сырьем посредством технологий производства, принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки, ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

 принципы утонченного художественного оформления готовых изделий, визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;

 специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении порционных тортов;

 диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

 ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм, техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

 требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

 назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

 проводить приготовление сложных муссовых антреме;

 проводить приготовление конфет корпусных, нарезных и композиций из шоколада;

 анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;

 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

 проводить приготовление сложных изделий из марципана, мастики;

 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;

* 1. **Цели и задачи итоговой аттестации**

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки слушателя по компетенции «Кондитерское дело» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

1. **СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
	1. **Форма итоговой аттестации:**

Защита итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предполагает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

* 1. **Условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации:**

Программа итоговой аттестации разрабатывается председателем цикловой комиссии Индустрии питания и сервиса, утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

В состав экзаменационной комиссии входят эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия»).

Расписание проведения итоговой аттестации слушателей утверждается директором техникума и доводится до сведения участников не позднее, чем за две недели до начала работы ЭК.

Допуск слушателя к итоговой аттестации осуществляется в соответствии с приказом директора техникума.

В качестве заданий демонстрационного экзамена используются оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Кондитерское дело в 2019 году, разработанные союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз), утв. От. 15.11.2018 протокол №43 Правления Союза.

Задания представляют собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с комплектом оценочной документации КОД № 1.2, который предусматривает выполнение 3 модулей с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов.

Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

Выполненные слушателями модули, представляются членам экзаменационной комиссии на экспертную оценку на месте проведения ИА. Члены комиссии (эксперты), во главе с главным экспертом, оценивают степень сформированности компетенций обучающихся и присуждают баллы в соответствии с критериями оценки.

Техникум обеспечивает проведение обязательного инструктажа участников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена в соответствии с Инструкцией по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции: «Кондитерское дело».

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза. Площадка демонстрационного экзамена должна иметь статус Центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - ЦПДЭ). Материально - техническое оснащение ЦПДЭ соответствует инфраструктурному листу согласно приложению 1 оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Кондитерское дело в 2019 году, разработанные союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз), утв. от 15.11.2018 протокол №43 Правления Союза.

Оценивание в рамках демонстрационного экзамена происходит по двум направлениям: экспертная оценка и оценка по измеримым параметрам. Использование точных критериев является необходимой основой для оценки по обоим направлениям. Методика оценивания результатов демонстрационного экзамена приведена в приложении А.

Результаты итоговой аттестации объявляются на следующий день после последнего дня демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Решения экзаменационных комиссий принимаются на закрытых 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 государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Итоговая аттестация оценивается по 49-бальной школе, перевод в 5-ти балльную систему осуществляется по следующей шкале:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка** | **Отлично** | **Хорошо** | **Удовлетворительно** | **Неудовлетворительно** |
| Процент выполнения | 49-100 % | 33-67,34% | 19-38,77 % | 4-8,16 % |
| Диапазон баллов | 34-49баллов | 20-33 баллов | 5-19 баллов | 0-4 баллов |

**Приложение А**

МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** |  **Наименование модуля** |  | **Максимальный балл** | **Время на выполнение** |  |
| 1 | В - Антреме |  | 17 | *3\** |  |
|  |  |  |  |  |
| 2 | С - Моделирование |  | 16 | *1\** |  |
|  |  |  |  |  |
| 3 | D - Кондитерские изделия и шоколад | 16 | *4\** |  |