Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артемовский колледж точного приборостроения»

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

(квалификационного экзамена)

по профессии 16675 «Повар»

Артемовский
2026

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Дата: 2026.07.02 08:57:38 +05'00'

Содержание

1. Общее положение
2. Область применения программы итоговой аттестации
3. Цели и задачи итоговой аттестации
4. Форма проведения итоговой аттестации
5. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников
6. Содержание итоговой аттестации
7. Допуск к итоговой аттестации
8. Критерии оценки квалификационного экзамена

1. Общие положения

Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена) по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании статьи 59 «Итоговая аттестация» федерального закона от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

Проведение итоговой аттестации (квалификационного экзамена) предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения школы, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации.

Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена) составлена с учетом возрастных и индивидуальных особенностей инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки выпускников, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов итоговой аттестации. Конечной целью обучения является подготовка выпускника, обладающего не только совокупностью теоретических знаний, но и готового решать практические профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки выпускника. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

К итоговой аттестации (квалификационному экзамену) допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки и успешно прошедшие

промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом поданной профессии.

В программе итоговой аттестации определены:

- область применения программы итоговой аттестации;
- цели и задачи итоговой аттестации;
- форма проведения итоговой аттестации;
- этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников;
- содержание итоговой аттестации;

• допуск к итоговой аттестации;
• критерии оценки квалификационного экзамена;
• порядок подачи апелляции.

2. Область применения программы итоговой аттестации

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар».

3. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об окончании профессионального обучения.

Задачи:

- определение способности образовательного учреждения давать качественную профессиональную подготовку по профессии 16675 «Повар»;
- формирование и организация работы аттестационной комиссии;
- определение степени сформированности у выпускников профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

4. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» и годовому календарному графику учебного устанавливаются следующие этапы и сроки проведения итоговой аттестации:

№ п/п	Этапы проведения ИА	Сроки
1	Консультации, подготовка к квалификационному экзамену	июнь
2	Квалификационный экзамен	июнь

Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию - 30 часов.

4.1 Допуск к итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

4.2. Форма проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена)

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) выпускников по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по АООП ПО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов.

Проверка теоретических знаний представлена билетами, состоящими из трех вопросов.

Практическая квалификационная работа представлена практико-ориентированными заданиями.

Форма оценки: для проверки знаний, сформированности умений/практического опыта по профессии 16675 Повар - экспертная оценка процесса и результатов выполнения заданий квалификационного экзамена (проверки теоретических знаний и практической квалификационной работы) в соответствии с видом профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд и кулинарных изделий».

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 16675 «Повар» утверждается перечень заданий для практической квалификационной работы, и разрабатываются экзаменационные билеты.

Обязательным требованием для квалификационного экзамена является соответствие ее тематики содержанию профессионального, общепрофессионального циклов.

Содержание экзаменационных билетов

Экзаменационные билеты разрабатываются на основе учебного материала, освоенного выпускниками в процессе обучения по программе профессионального обучения, и содержат вопросы из различных циклов. Данная форма позволяет оценить степень усвоения выпускником теоретического материала.

Результаты освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар» в соответствии с профессиональным стандартом

Выпускник, освоивший АОППО, готовится к выполнению следующих трудовых функций (далее - ТФ), соответствующих 3 разряду квалификации согласно профессиональному стандарту «Повар».

ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**, выпускник должен:
освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Уметь:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Знать:

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, простые рыбные полуфабрикаты;
- готовить простые блюда и гарниры из овощей;
- готовить простые каши и гарниры из круп;
- готовить простые блюда из яиц;
- готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить простые блюда из бобовых;
- готовить простые блюда из рыбы;
- готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;

- готовить горячие напитки;
- готовить простые сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

Знать:

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Примерные билеты экзаменационной работы для проверки теоретических знаний

Билеты состоят из 3 вопросов, включающих в себя темы, пройденные в ходе изучения учебных дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Билет № 1

1. Из каких последовательных операций состоит первичная обработка овощей и грибов, для чего она производится?
2. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
3. Приготовление соуса белого основного. Производные из него.

Билет № 2

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
2. По каким признакам классифицируются соусы?
3. Приготовление винегрета овощного.

Билет № 3

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Приготовление шашлыка по-кавказски.
3. Какие фарши готовят для изделий из дрожжевого теста?

Билет № 4

1. Как классифицируют сладкие блюда? Приготовление компота из ягод и свежих фруктов?
2. Перечислите общие правила варки каш. Подготовка круп к варке.
3. Приготовление хлебного кваса.

Билет № 5

1. Как приготавливают молочные супы: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами?
2. Каковы особенности приготовления кнельной массы из птицы?
3. Приготовление соуса красного основного. Его производные.

Билет № 6

1. Как приготовить напиток из шиповника и морковный сок с лимоном?
2. Как приготовить опару? Признаки её готовности.
3. Приготовление окрошки мясной, овощной.

Билет № 7

1. Блюда из творога.
2. Чем отличается драчена от омлета? Технология приготовления и подача драчены.
3. Приготовление сбитня.

Билет № 8

1. Какие соусы и заправки используются для холодных блюд? Приготовление майонеза.
2. В каком виде поступает птица на ПОП? Первичная обработка.
3. Приготовление свекольника холодного.

Билет № 9

1. Способы варки макаронных изделий.
2. Как приготавливают бефстроганов и поджарку?
3. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.

Билет № 10

1. Приготовление рыбы заливной.

2. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается самбук от мусса?
3. Приготовление мучных пассировок для соусов.

Билет № 11

1. Подготовка овощей для фарширования.
2. Как приготовить бульон из птицы?
3. Какие супы входят в группу заправочных супов? Технология приготовления борща украинского.

Билет № 12

1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Изделия из него.
2. В чем заключается значение диетического питания?
3. Расскажите о правилах заварки чая и способы его подачи.

Билет № 13

1. Перечислите все виды бутербродов, дайте их характеристику.
2. Как приготовить рагу из овощей?
3. Какие блюда готовят из вязких каш?

Билет № 14

1. Особенности приготовления супов-пюре. Суп пюре из печени.
2. Расскажите об особенностях варки бобовых.
3. Бабка с яблоками (шарлотка).

Билет № 16

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
2. Как вымачивают соленую рыбу?
3. Приготовление голубцов с мясом.

Билет № 17

1. Как варят и отпускают блюда из субпродуктов: язык и мозги?
2. Приготовление соуса красного кисло-сладкого.
3. Как при тепловой обработке сохранить витамин «С» в овощах?

Билет № 18

1. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
2. Способы варки яиц, их отличие. Использование вареных яиц.
3. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запекания из творога?

Билет № 19

1. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
2. Приготовление мясного прозрачного бульона.
3. Способы тепловой обработки, их разновидности.

Билет № 20

1. Приготовление рассольника.
2. Первичная обработка мяса.
3. Приготовление сырников

Билет № 21

1. Приготовление желе из клюквы.
2. Фарш. Приготовление фарша из мяса.
3. Как приготавливают и для чего используют маринад овощей с томатом.
4. Машины для нарезки гастрономических товаров.

Билет № 22

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление вареников с творогом.
3. Приготовление ватрушек из дрожжевого теста.

Билет № 23

1. Приготовление блинчиков с творогом.
2. Приготовление солянки сборной мясной на сковороде.
3. Общие правила варки супов.

Билет № 24

1. Как готовят тесто для лапши домашней?
2. Приготовление печени по-строгановски.
3. Приготовление щей из свежей капусты.

Билет № 25

1. Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него.
2. Приготовление плова.
3. Приготовление борщей.

Билет № 26

1. Тесто для блинчиков. Их выпечка и отпуск.
2. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Способы подготовки свеклы перед введением в супы.

Критерии оценивания теоретических знаний

- *Оценка «отлично» (5 баллов)* выставляется обучающемуся усвоившему программный материал, последовательно и логически его излагающему, производящему действия и осуществляющему производство работ в соответствии с последовательностью технологического процесса, использующему необходимые инструменты и оборудования по основным операционным требованиям, без нарушений техники безопасности.

- *Оценка «хорошо» (4 балла)* выставляется обучающемуся, который знает программный материал, по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками и приемами при решении практических задач.

- *Оценка «удовлетворительно» (3 балла)* выставляется обучающемуся, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала, испытывает затруднения в решении практических задач.

- *Оценка «неудовлетворительно» (2 балла)* выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями излагает программный материал.

4.3. Перечень заданий для практической квалификационной работы

Примерный перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 «Повар»:

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат витаминный».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Винегрет овощной».
3. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп крестьянский с крупой».
4. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами».
5. Приготовление, оформление и подача блюда «Рагу овощное».
6. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета мясная, гарнир пюре картофельное».
7. Приготовление, оформление и подача блюда «Жаркое по-домашнему».
8. Приготовление, оформление и подача блюда «Печень по-строгановски, гарнир картофельное пюре».
9. Приготовление, оформление и подача блюда «Плов из птицы».
10. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная гарнир картофельное пюре».
11. Приготовление, оформление и подача блюда «Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком».
12. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с картофелем со сметаной».
13. Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны отварные с

сыром».

14. Приготовление, оформление и подача блюда «Омлет натуральный».

4.4. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы

Помещение: мастерская «Поварское дело».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющим покрытием, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Доступ к дополнительным справочным материалам: технологические карты, сборник рецептур.

Норма времени: 3 часа.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: учитель. Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: учитель.

4.5. Инструмент оценки практической квалификационнойработы

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных Работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией Приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование всоответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд,	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления Простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление Простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2

		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
		Количество баллов	**40**

Критерий оценивается:

2 балла – признак прослеживается в полном объёме; 1 балл
- показатель прослеживается частично;
0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

5. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии оценки теоретических знаний по билетам по профессии 16675 Повар

ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии

от «_____»_____20 года
Группа № _____
Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения профессия 16675 Повар
Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен (оценка теоретических знаний по билетам)
Аттестационная комиссия в составе:
Председатель: _____
;
(ФИО, должность, место работы)
Члены комиссии: _____

_____
*(ФИО, должность, место работы)*_____
приняла решение об утверждении результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста следующими обучающимися:

№	ФИО экзаменующегося	Баллы			Итоговая оценка теоретических знаний по билетам
		Оценка по итогам ответа на 1 теоретический вопрос	Оценка по итогам ответа на 2 теоретический вопрос	Оценка по итогам ответа на 3теоретический вопрос	
1					
2					
3					
4					
5					
…					

Председатель АК _____ _____
(ФИО) (подпись)

Члены АК _____ _____
(ФИО) (подпись)

_____ _____
(ФИО) (подпись)

_____ _____
(ФИО) (подпись)

5.2. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Группа № _____

Ф.И.О. члена АК _____

Трудовые функции	**Трудовые действия**	**Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)**	**Макс. Кол-во балло в**	**Ф.И.О. обучающихся/количество баллов**						
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2							
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2							
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2							
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2							
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2							
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2							
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2							
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2							
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для Приготовления простых блюд	0 - 2							

	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2							
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2							
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2							
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2							
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2							
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2							
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2							
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2							
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2							
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2							
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2							
Количество баллов			**40**							
Оценка по 5-балльной шкале										

Критерий оценивания:

2 балла – признак компетенции прослеживается в полно объёме; **1 балл** – признак прослеживается частично; **0 баллов** – признак не прослеживается.

Процент результативности	**Оценка**

от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Ф.И.О. члена АК _____

Дата «_____»_____202___г.

5.3. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Сводная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Дата: «__»_____20____г.
Группа № _____

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка членов АК				Сред-няя оценка	Итого-вая оценка
		Председатель АК	Член АК	Член АК	Член АК		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
…							

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка выполнения практической квалификационной работы определяется как среднее арифметическое оценок представителей АК. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя АК.

Председатель АК ____ _____
(подпись) (расшифровка)

5.4. Образец бланка итогового протокола заседания Аттестационной комиссии по прохождению обучающимися квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

ПРОТОКОЛ

заседания Аттестационной комиссии

от «_____»_____20_года

Группа № ____

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения профессия 16675 Повар Аттестационная комиссия в составе:

Председатель:_____;

(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: _____

_____

_____

(ФИО, должность, место работы)

Приняли решение об утверждении результатов квалификационного экзамена следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Годовая оценка	Экзаменационная оценка за теоретические знания	Экзаменационная оценка за практическую квалификационную работу	Итоговая оценка	Рекомендации комиссии
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

Председатель АК _____ _____

(ФИО) (подпись)

Члены АК _____ _____

(ФИО) (подпись)

_____ _____

(ФИО) (подпись)

_____ _____

(ФИО) (подпись)

6. Порядок подачи апелляции

В случае если родитель (законный представитель) и (или) выпускник не согласны с оценкой результатов итоговой аттестации, или её организацией, они могут подать апелляцию в установленном порядке.