Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Согласовано: ИП «Елин М.С.» Директор _____М.С.Елин «14»_11_____2022 г.	Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол №_25_____ «_14_»_11_____2022 г.	Утверждаю Директор ГАПОУ СО «УрГЗК» _____Т.М.Софронова «_30»_11_____2022 г.

Программа

государственной итоговой аттестации
по образовательной программе среднего
профессионального образования -
программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09. «Повар, кондитер»

Невьянск
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общие Положения 3-5

2.Содержание государственной итоговой аттестации 5

3.Требования к результатам освоения основной образовательной программы 6-9

4.Организация и порядок государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» 10-19

5.Оценивание результатов государственной итоговой аттестации 19-21

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций 21-24

7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников 24

8. Приложение 1 25

9. Приложение 2 71

1.Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация в государственном автономное профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых» (далее – колледж) проводится на основании следующих нормативных документов:

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Закон «Об образовании в Свердловской области» от 15 июля 2013 г. N 78-ОЗ;

– Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

– Основная образовательная программа среднего профессионального образования- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 08.11. 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году» от 19.10.2022г. №05-1813;

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведение аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Порядок проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «УрГЗК», утвержденный приказом директора № 448-д от 13.10.2022г.;

– Приказ ГАПОУ СО «УрГЗК» № 617-д от 20.12.2022 г. «Об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии»;

– Приказ ГАПОУ СО «УрГЗК» № 457-д от 07.10.2022 г. «О подготовке к ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ ГАПОУ СО «УрГЗК» № 456-д от 07.10.2022 г. «Об организации деятельности экспертных групп по экспертизе условий ГИА в 2022-2023 уч.году;

– Программа контроля организации, экспертизы условий и результатов государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «УрГЗК» по образовательным программам среднего профессионального образования в 2022-2023 уч. году (утверждённая приказом директора ГАПОУ СО «УрГЗК» № 525 от 02.11.2022 г).

1.2. Государственная итоговая аттестация – это процесс выявления уровня профессиональной образованности выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на основе освоения обязательного минимума содержания основной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой процесс

оценивания уровня образования и квалификации выпускников колледжа независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом требований работодателей: кондитерский цех «Лакомка», кафе «Славянское», кафе «Уральские пельмени», кафе «Старый Соболь», ИП Елин М.С., кафе «Симба», и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1.3. Предметом государственной итоговой аттестации выпускника колледжа по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

1.4. Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателя МП Столовая №6.

1.5. Формой государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» является защита выпускной квалификационной работы.

1.6. Вид – демонстрационный экзамен.

1.7. Сроки и формы проведения государственной итоговой аттестации

На проведение государственной итоговой аттестации согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком, отводится 2 недели с 15. 06. 2023 г. по 28. 06. 2023 г., в том числе

– с 15.06.2023 г. по 20.06.2023 г. - на подготовку к защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;

– с 23.06.2023 г. по 28.06.2023 г. на проведение демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.1.Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2.2. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

2.3.Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предполагает выполнение части по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

2.4.Демонстрационный экзамен проводится с целью выявления уровня профессиональной образованности выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учётом передовых международных практик (с использованием содержания компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело») в процессе демонстрации выпускником решения профессиональных задач.

2.5. Предметом оценивания образовательных достижений обучающихся на демонстрационном экзамене являются общие и профессиональные компетенции, соотнесённые с содержанием компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело»:

3. Требования к результатам освоения основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер»

3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

3.2.Выпускник, освоивший образовательную программу, должен

обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

4. Организация и порядок государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер»

4.1. Демонстрационный экзамен проводится в формате выполнения конкурсного задания по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

4.2. Перед выполнением заданий демонстрационного экзамена выпускники проходят предварительный инструктаж в месте проведения демонстрационного экзамена.

4.3. Содержание демонстрационного экзамена соответствует содержанию пяти профессиональных модулей ООП 43.01.09 «Повар, кондитер»: ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий разнообразного ассортимента».

4.8. При сдаче демонстрационного экзамена оценивается уровень освоения профессиональных и общих компетенций, соотнесенных с содержанием компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело»:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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 2.4. 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 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 3.6. 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 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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

4.9. Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации за- явки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

4.10. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении (Приложение 1).

4.11 Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4.12 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.13 Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного эк- замена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день).

4.14 В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а так же распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.15 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения эк- замена присутствуют:

а) главный эксперт;

б) члены экспертной группы;

в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент).

4.16 Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной

организации, о чем главным экс- пертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

4.17 Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной без- опасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

4.18 Технический эксперт имеет право:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно не выполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.19 Тьютор (ассистент) обязан:

не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью целях устранения функциональных препятствий при выполнениииими заданий демонстрационного экзамена.

4.20 Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного экс- перта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистен- та).

4.21 Участники имеют право:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в

соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

4.22 Участники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

4.23 Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.24 В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт. Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение заданиядосрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. Оценивание результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс (Приложение 1).

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

Итоговые баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобалльной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 1

Оценка	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% -39,99%	40,00% -69,99%	70,00% -100,00%
Количество баллов посистеме CIS	0-7,10	7,11-14,21	14,22-24,80	24,9-35,55

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую

аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы средне- го профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов Ворлдскиллс Россия, выдается паспорт компетенций (Skills Passport), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционнойкомиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

По итогам ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена. Материалы анализа оформляются в табличной форме (Приложение 2) и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Паспорт комплекта оценочной документации КОД 1.1-2022-2024 по компетенции 34 Поварское дело

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	**Наименование**	**Информация о разработанном КОД**
1	**2**	**3**
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество балловзадания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационногозадания данно-го КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы2021

9	КОД подходит для проведения демонстрационногоэкзамена в каче- стве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

13	Минимальное количество линейных экспертов,участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications,WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS:Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4

1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативныедокументы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективнойкомандной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного ин- вентаря,в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соот- ветствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессо-устойчивостью;	1,8%

		• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координироватьдействия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективновыполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно сколлективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производствен- ного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении ме- ню и реализации его	

		позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств	

		и эффективно выполнятьсвою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовитьблюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность впрофессиональном росте, ответ- ственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и под-рядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и	1,5%

		особенностям гостя стиль обслу-живания; • Консультировать менеджеров, коллеги клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач илинахожде- ния взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании.	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоро-вья,окружающая среда	Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и под- готовкисырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда иправила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятиипитания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:	5,1%

		• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);	
		• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всехрабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт HACCP; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплу- атации технологического оборудования.	
		Специалист должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;	

4	Знания об ингредиентах и меню	• Свойства и видыингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов при- готовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составленияненю; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингреди-ентов; • Влияниекультуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы	1,95%

		кулинарной обработки. Специалист долженуметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов иоборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюдже-том и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и тре-бованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующиестандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлятьменю с учетом индивидуальных	

		особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса,дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовкимяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для	6%

		приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способыих приготовле-ния; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки ктепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и ихприменение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правилаэксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать,отмерять и взвешивать	

		ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных,птицы и дичи, подго- тавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады,заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать всеподготовленные ингредиенты меню в полном объеме;	

		• Применятьнеиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, конди- терских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.	

6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингре- диентам взависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Видысупов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование взависимости от ме- тода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать срокиобработки сырья;	5%

		• Сочетать и применять различные методы	
		кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловойобработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления иоформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня пред-приятияпитания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;	

		• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горя- чие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракооб- разных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетари- анские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия,десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни порецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюддля различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный ипоздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	

7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок,используемые для сервировки, другой посуды и оборудова- ния, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильноподобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;	10,9%

		• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслужи-вания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентацииблюд; • Вносить изменения в процесс приготовленияи оформления блюда в соответ- ствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию	
		блюда для создания более ярких положительных впечатлений угостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах дляподачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;	

		• Изготавливать различные виды макаронных изделий.	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономиипри приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделенийуглекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разра- ботке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;	3,3%

	смет,учет	• Доступные решения для хранения продуктов. Специалист долженуметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалыв точном соответ- ствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять приемпродуктов, проверять их качество, документацию насоответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденныепищевые продукты и продук- ты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к	

		температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитыватьзатраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами сприменением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления про- дукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экза-мена по компетенции	6

Соотношение количества экспертов в зависимости от количествaэкзаменуе-мых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и

участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	**Количество участников на одно пост- рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)**	**Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки**	**Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки**
1	**2**	**3**	**4**
6	1	6	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процен-тах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Количество баллов по системе CIS	0-7,10	7,11-14,21	14,22-24,80	24,9-35,55

5. Список оборудования и материалов, запрещенныхна площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке,

(при наличии)

№ п/п	**Наименование запрещенного оборудования**
1	**2**
1	Продукты, не указанные в приложение к оценочным материалам

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1	Модуль A: Работа модуля	A: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль C: Горячее блюдо изптицы	C: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль H: Про-зрачныйбульон (консоме)	H: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20

Итог	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, C, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) +

2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья,полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.
- Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданийи в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы
- маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая

плоская тарелкадиаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соусникедля слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5

минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели

- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелкадиаметром 30 - 32 см.

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соусникедля слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелкиподаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необхо- димо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

- Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через

5минут после подачи

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелкиподаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтёр несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка. Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать

СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕМОНСТРЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА				
"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продук-товорганизаторам	За две недели до экзамена			
Имя участника:	ФИО			
Электронной почта:	Ввести адрес электронной п сдающего			
Телефон:	Ввести телефон сдающего			
Ингредиенты	**ЕДИНИЦ**	**МАКС.**	**Потре бность для выполнения**	**Примечани**
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза		300		
Йогурт натуральный		500		
Кефир 1,5%	л	1500		
Кокосовое молоко	л	1000		

Молоко 3,2 %	л	1500		
Сгущённое молоко		400		
Сливки 25%		1000		
Сливки для взбивания 35%		1500		
Сливочное масло		1000		
Сметана 20%		500		
Сыр Гауда		300		
Сыр Горгонзола		150		
Сыр Грюйер		150		
Сыр Маскарпоне		500		
Сыр Пармезан		300		
Сыр Творожный		500		
Творог 5%		600		
Яйца перепелиные	т	20		
Яйцо куриное С1	т	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый		600		
Батат		600		
Брокколи		1000		
Грибы вешенки		300		
Грибы шампиньоны		600		
Дайкон		1000		
Имбирь		600		
Капуста белокочанная		400		
Картофель крахмальный		1000		
Лук красный		400		
Лук порей		600		
Лук репчатый		600		
Морковь		1000		

Огурец		600		
Перец чили		50		
Савойская капуста		600		
Свекла красная		1000		
Сельдерей (корень)		1000		
Сельдерей стебель		600		
Томаты		1000		
Томаты Черри		600		
Тыква Баттернат		1000		
Цветная капуста		1000		
Цуккини зелёный		1000		
Чеснок		300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)		50		
Кинза		50		
Лимонная трава		20		
Лук зеленый		50		
Мята		50		
Петрушка листовая		100		
Розмарин		50		
Ростки микрозелени		20		
Тимьян		20		
Укроп		100		
Шниттт лук		50		
Эстрагон		50		
ФРУКТЫ				
Апельсин		400		
Грейпфрут		400		
Груша конференция		500		

Лайм		400		
Лимон		400		
Яблоки зеленые Грени Смитт		400		
Яблоки красные (сладкие)		400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи		400		
Брусника		400		
Вишня		400		
Горошек зеленый		400		
Ежевика		400		
Клубника		400		
Клюква		400		
Малина		400		
Облепиха		400		
Смородина красная		500		
Смородина черная		500		
Тесто для Спринг Роллов		500		
Тесто катаифи		500		
Тесто слоёное бездрожжевое		400		
Тесто фило		400		
Цветная капуста		400		
Черника		400		
Шпинат		600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)		30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)		100		
Грибная смесь из сушеных		50		

дикорасту-щихгрибов				
Грибы сушеные Белые		50		
Грибы сушеные Шиитаке		50		
Желатин гранулированный		50		
Желатин листовой		50		
Кофе молотый		50		
Морская водоросль Нори		50		
Пектин NH		50		
Стружка кокосовая		100		
Тапиока в шариках		50		
Хандаши(Даси/Даши)		20		
Чай зеленый МАТЧА		50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)		100		
Горошек зеленый консервированный		100		
Кукуруза консервированная		100		
Нут консервированный		100		
Огурцы соленые		300		
Оливки зеленые (без косточки)		300		
Оливки чёрные (без косточки)		300		
Пикули маринованные		300		
Томатная паста		500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)		400		
Томаты протертые		400		
Фасоль консервированная белая		500		

ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)		100		
Булгур		100		
Киноа		100		
Крупа гречневая		100		
Кус кус		100		
Перловая крупа		100		
Полента		100		
Рис Арборио		100		
Фунчоза		100		
Чечевица		100		
ШОКОЛАД				
Какао масло		200		
Какао Порошок		100		
Шоколад белый 27%		300		
Шоколад молочный 35%		300		
Шоколад тёмный 55%		300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)		200		
Курага		200		
Чернослив		200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)		100		
Кунжут белый		50		
Мак		50		
Миндаль орех (очищенный)		100		
Орех кедровый (очищенный)		100		
Орех фундук (очищенный)		100		

Подсолнечник семена (очищенные)		100		
Тыквенные семена (очищенные)		100		
Фисташки орехи (очищенные)		100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус		200		
Масло кунжутное		500		
Масло оливковое		1000		
Масло растительное (подсолнечное,рафинированное)		1500		
Соус Ворчестерский		200		
Уксус 9%		200		
Уксус винный белый		200		
Уксус винный красный		200		
Уксус яблочный		200		
Устричный Соус		100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие		20		
Пекарский порошок		30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)		300		
Изомальт		200		
Мёд цветочный		300		
Сахар		1000		
Сахарная пудра		500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет		400		

Крахмал картофельный		100		
Крахмал кукурузный		100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум		500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"		400		
Мука миндальная		800		
Мука пшеничная (сорт высший)		1000		
Рисовая мука		400		
Сухари панировочные		400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)		400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)		400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз		200		
Вино белое сухое Совиньон Блан		600		
Вино красное Каберне		600		
Виски		200		
Водка		200		
Коньяк		200		
Куантро		600		
Пиво светлое		600		
Пиво тёмное		200		
Ром		200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1				

человека)				
Бадьян целый		4		
Базилик		4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	т	20		
Гвоздика стручки		4		
Горчица Дижонская		50		
Горчица зернистая		50		
Душистый перец горошек		4		
Кардамон молотый		4		
Карри порошок		4		
Кориандр целый		4		
Корица молотая		4		
Кумин(зира) молотая		4		
Куркума		4		
Лавровый лист		4		
Майоран		4		
Мускатный орех (целый)		15		
Мускатный орех молотый		4		
Орегано		4		
Паприка молотая		4		
Перец белый молотый		4		
Перец Кайенский		4		
Перец розовый горошек		4		
Перец черный горошек		4		
Перец черный молотый		4		
Сахар тростниковый коричневый		300		
Сода пищевая		10		
Соль крупная		50		

Соль крупная морская		50		
Соль мелкая		50		
Соус соевый	л	100		
Соус Табаско	л	20		
Тмин (целый)		4		
Шалфей		4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)		50		
Эстрагон		4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Курица тушка (1600-1800)		1600		

Образец заполнения меню

Наименование модуля	**Описание**
Холодная закуска (Finger –Food)	1. Паштет из куриной печени в винно глазурис гелем из лимона на подложке из кускуса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке жаренные во фритюре, с кремом и творожeнного сыра жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварно цветной капусты и брокколи и подвяленны томатом, перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой пассированного лука и шпината в красной хлебн панировке с пюре из картофеля, turned из морко припущенный в курином бульоне, соус берблан.

Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремо яблочно- базиликовый сорбет, солёная гранола черни- кой и меренгой, соус сливочный с черникой

Требования к форменной (санитарной) одежде

участников и экспертов

Белый поварской китель с длинным рукавом (длина не менее¾);

- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для ВСЕХ («Кроксы»/«Crocs» не допускаются); цвет тёмный;
- Белый поварской колпак;
- Чёрный фартук для Конкурсантов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке);
- Кухонное полотенце на переднике

недопустимо. Требования к профессиональной одежде:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементыотделки).

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

- логотип Агентства (Ворлдскиллс Россия, (далееWSR))» на груди, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта. Логотипы есть в Брендбуке, на сайте Союза Ворлдскиллс Россия. Логотип может быть любого цвета, год указывать не обязательно - логотип учебного заведения (**должен** быть нанесён – на рукав выше локтя с любой стороны).

На воротнике допускается (но не обязательно) размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на спецодежде, (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант сгрудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пят-кой, цвет темный;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фар- тук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, профессиональная безопасная за- крытая обувь с зафиксированной пяткой, цвет темный

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Анализ результатов государственной итоговой аттестации в формедемонстрационного экзамена выпускников, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

	Показатели	**Кол-во**	**% данные**
1	Допущены к демонстрационному экзамену		
2	Сдали экзамен, всего		
2.1	В том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Средний балл		
	Процент качества		
.3	Окончили колледж, всего		
3.1	В том числе с отличием		
4	Количество выданных справок о периоде обучения.		