



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие сведения.....	3
2. Форма ГИА.....	3
3. Объем времени на проведение ГИА и сроки проведения ГИА .....	3
4. Нормативное обеспечение ГИА .....	4
5. Государственная экзаменационная комиссия .....	9
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации...	10
7. Критерии оценки ВКР.....	12
8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляции .....	13
10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК.....	14

## **1 Общие сведения**

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным средствам и технологиям ГИА.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения уровня освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

## **2. Форма ГИА**

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы в формате демонстрационного экзамена (ДЭ), который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело». Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

## **3. Объём времени на проведение ГИА и сроки проведения**

Объем времени на подготовку и проведение: 2 недели

Сроки проведения государственной итоговой аттестации: Демонстрационный экзамен - с 14.06.2022 г. по 30.06. 2022 г.

#### 4. Нормативное обеспечение ГИА

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273 государственная итоговая аттестация (ГИА) для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный [закон](#) от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности.
3. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 28.08.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
4. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464"
5. [Приказ](#) Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 и от 17 ноября 2017 г. N 1138.
6. [Приказ](#) Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".
7. [Приказ](#) Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".
8. [Приказ](#) Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 г. N 103 "Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий".
9. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. [Письмо](#) Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".

2. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" либо международной организацией "WorldSkills International", результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации" (в действующей редакции).
3. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".
4. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).
5. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".
6. Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
7. [Письмо](#) Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

Государственная итоговая аттестация устанавливает следующий комплекс задач:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций.

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.

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.

## **5. Государственная экзаменационная комиссия**

5.1. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в колледже по образовательной программе среднего профессионального образования.

5.2. Государственная экзаменационная комиссия организуется в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

5.3. Государственная экзаменационная комиссия формируется из:

- педагогических работников колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;
- лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников,
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

5.4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного



**календарного года.**

## **6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

6.1. К государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускаются обучающиеся, завершившие обучение по образовательной программе данной профессии и успешно прошедшие предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

6.2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия». Для сдачи ДЭ используется аккредитованная площадка ГАПОУ АО «Губернский колледж».

Материально-техническое оснащение рабочих мест предполагает необходимость наличия современного технологического оборудования, позволяющего выполнить задание, приближенное к производственному, в количестве, обеспечивающим выполнение задания обучающимися в сроки, отводимые на экзаменационные процедуры, необходимые расходные материалы, инвентарь, инструмент, средства индивидуальной защиты, канцелярские принадлежности и т.д.

6.3. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания.

6.4. Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2022 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года.

6.5. Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия образовательной организацией выбирается из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru) КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы. При этом в рамках одной учебной группы может быть выбрано более одной компетенции.

6.6. Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ.

6.7. За 6 месяцев до проведения ДЭ до сведения обучающихся доводятся формы и условия проведения аттестационных испытаний.

6.8. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Задания выполняются по модулям. Все требования, указанные в задании и инфраструктурном листе, правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.

6.9. После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

6.10. Экзаменационное задание может иметь несколько модулей.

6.11. Для демонстрационного экзамена взят комплект оценочной документации № 1,3.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» разработано «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражены особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать для формирования задания демонстрационного экзамена:

- «Поварское дело»;
- «Кондитерское дело».

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом данной ПООП и заданий компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося

## 7. Критерии оценки ВКР

7.1. Члены ГЭК оценивают по результатам формализованного наблюдения в период выполнения обучающимися практического задания выполнение общих требований охраны труда; правильность действий выпускника в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимого для работ оборудования; реализацию стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовым действиям; четкое соблюдение графика работ. Комплекты оценочной документации по компетенции «Поварское дело» размещаются в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования

7.2. Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

7.3. В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

7.4. Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,33 баллов.

При определении итоговой оценки применяется 100% шкала и определяется порядок перевода баллов в оценки в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Полученные баллы при оценивании результатов демонстрационного экзамена переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со следующей шкалой:

Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Сумма максимальных баллов по модулям	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

7.5. Все баллы фиксируются в ведомостях оценок и в системе CIS.

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки

7.6. Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок.

7.7. Результатом работы экспертной группы (экзаменационной комиссии) является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание.

7.8. Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

7.9. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации по уважительной причине, имеют возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

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

7.10. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, имеют право на повторную защиту не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной

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

Комплекты оценочной документации по компетенции «Поварское дело» размещаются в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования

## **8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

8.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3. Обучающиеся - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

8.4. Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## **9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

9.1. . Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

**10. Перечень необходимых документов для проведения  
государственной итоговой аттестации:**

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора колледжа об утверждении состава ГЭК;
- Приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- График прохождения государственной итоговой аттестации;
- Положение о демонстрационном экзамене;
- Форма протокола итогового заседания ГЭК;
- Сводная ведомость успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов.

**Образец задания ДЭ**  
**(по конкурсному заданию НЧ WSR 2021 г.)**  
**ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**  
**Структура и содержание типового задания для ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО).

**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»**

КОД 1.3



**Согласовано:**

**Международный эксперт по компетенции «Поварское дело»**

**Иришкин Е.Н.** \_\_\_\_\_

---

**Условия выполнения практического задания:**

Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта. В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

**Задание включает в себя следующие разделы:**

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 6 ч.

**Порядок выполнения демонстрационного экзамена**

***ВВЕДЕНИЕ***

*При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:*

1. ФГОС СПО по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест - 10.  
 Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.  
 Максимальное количество участников – 20 человек.  
 Необходимое количество экспертов – 6 человек.

## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

## 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

### 2.1. Модули задания и время выполнения приведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля по видам приготовления блюд	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

### Выполнение работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение модулей АВЕ дается по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 6 часов.

### ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %

### Порядок выполнения

#### Модуль 1

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Fingerfood	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида            Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1ый вид(оволакто):               <ul style="list-style-type: none"> <li>- используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</li> </ul> </li> </ul> <p>(Оволакто вегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные</p>	



	<p>продукты)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:</li> <li>- обязательный компонент печень говяжья.</li> </ul>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul>  <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика»</li> </ul>
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• печень говяжья</li> <li>• ингредиент из чёрного ящика</li> </ul>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- один гарнир – пюре;</li> <li>- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</li> </ul> </li> </ul>	

	<b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b>	
<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общегостола</li> <li>• используйте ингредиенты из спискапродуктов</li> </ul>	
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
<b>Часть В</b>	<b>Десерт</b>	<b>34</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 110г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Оформление десерта на выбор участника</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов,</p>	

	<b>дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Используйте ингредиенты с общего стола</b></li> <li>• <b>Используйте ингредиенты из списка продуктов</b></li> <li>• <b>Используйте для начинки яблоки</b></li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	<b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</b>

### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

#### **Обязательные элементы**

**Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.**

**Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) не допускается.**

**Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.**

**Брюки – темного цвета;**

**Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);**

**Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;**

**Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.**



## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **Порядок оценки выполнения задания демонстрационного экзамена**

*Критерии оценки по разделам задания демонстрационного экзамена выполняются по ПМ.*

№ п/п	Перечень ПМ
1.	ПМ.01. Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5.	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Критерии оценки по разделам задания выполняются по каждому ПМ.

Критерии оценки по видам выполнения работ и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) приводится в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
A2	<b>Часть А</b> Fingerfood	2.75	1.22	3.97
E1	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
B1	<b>Часть В</b> Десерт	2.75	1.22	3.97

#### **Критерии измерения оценивания работы участника:**

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ До заказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ До заказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

#### **Судейская оценка работы участника:**

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

#### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюда считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

#### **Судейская оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

#### **Порядок перевода баллов в систему оценивания**

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему о: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-10 баллов – «неудовлетворительно» ;

10-19 баллов – «удовлетворительно» ;

19-25 баллов – «хорошо» ;

25-100 баллов – «отлично».

\*Система оценки полностью соответствует стандартам WorldSkills по компетенции «Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.