

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК «КМТ»

С. Н. Рябиченко

«23» _____ 2023 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
по образовательной программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих
(требования к выпускным квалификационным работам,
критерии их оценивания)

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация

Повар, кондитер

Форма обучения

очная

*Нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев*

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии профессионального цикла
профессионального отделения
Протокол от « 1 » 11 2023 г № 3
Председатель Л.А. Перхун /Л.А. Перхун/

Председатель комиссии ГЭК,
заведующая кафедрой техники и
технологии общественного питания
АНО ВПО ЦС РФ «РУК»
И.А. Деренкова
« 22 » 11 2023 г.

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол от « 15 » ноября 2023 г. № 3

СОГЛАСОВАНО
Главный эксперт по проведению
демонстрационного экзамена
М.И. Посмашная
« » 20 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе ГИА определены: вид государственной итоговой аттестации, процедура проведения государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания, порядок проведения государственной итоговой аттестации, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

**Составитель(и)
автор(ы):**
инициалы

преподаватель
мастер п/о

Л.А. Перхун
М.И. Посмашная

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускниками технику образовательной программы среднего профессионального образования советующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОССПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3 К государственной аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.4 Нормативно-правовой основой проведения ГИА с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

Закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 07 декабря 2021 г. рег.№ 66211);

Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Краснодарский монтажный техникум», утвержденного директором техникума от 23.08.2023, № 698, которые регулируют вопросы государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников ГБПОУ КК «КМТ» (далее – техникум);

Устав ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум».

1.5 Термины и определения:

- Демонстративный экзамен (далее ДЭ) – вид аттестационного испытания при государственной аттестационной или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

- Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) – комиссия, которая создается в целях проведения государственную экзаменационную комиссию.

Председатель организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивая единство требований, предъявляемых к выпускникам.

- Компетенция, выносимая на ДЭ-вид деятельности государственной (несколько видов деятельности), определяемый(ые) через необходимые знания и умения, проверяемые в рамках выполнения задания на ДЭ в соответствии, далее-компетенция)

- Центр проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ) – аккредитованная и площадка, оснащенная для выполнения заданий ДЭ в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

- Задание ДЭ – комплексная и практическая задача, моделирующая профессиональную детальность и выполняемая в реальном времени.

- Экспертная группа ДЭ – группа экспертов союза, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

- Эксперт союза – это лицо, прошедшее обучение и наделённое полномочиями оценке ДЭ по компетенции, что подтверждается электронным документом.

- Главный эксперт ДЭ – эксперт, возлагающий экспертную группу и координирующий проведение демонстративного экзамена.

- Диплом о среднем образовании - документ об образовании и о квалификации, выдаваемый по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования при успешном прохождении обучающимся ГИА.

- Комплект оценочной документации (КОД) - комплекс требований для проведения ДЭ по компетенции, включающий требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки, составу экспертных групп, а так же инструкцию по технике безопасности.

2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента постных и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей и различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2 В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции:

<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление супов</i>
ПК 3.1	Готовить бульоны
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабриката из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабриката из мяса, мяных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, продуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<i>ВД 6</i>	<i>Приготовление холодных блюд и закусок</i>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
<i>ВД 7</i>	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
<i>ВД 8</i>	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>
ПК 8.1	Приготовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенья, пряники, коржики
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

При успешной сдаче ДЭ выпускнику присваиваются квалификации: повар, кондитер.

3. Форма ГИА

3.1 Формы ГИА по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ).

3.2 Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется Приказа союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» от 31 2019 г. № 31.01.2019-1 «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»

4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с ФГОС СПО по **43.01.09 Повар, кондитер** на государственную итоговую аттестацию предусмотрены следующие объемы времени:

- сдача ДЭ – 2 недели.

5. Сроки подготовки и проведения ГИА

5.1 Ознакомление с программой ГИА – не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5.2 Сдача ДЭ проводится с 17.05.2024 г. по 28.06.2024 г.

6. Процедура проведения Демонстрационного экзамена

6.1 Проводится по компетенции «Поварское дело» (Приложение).

6.2 Регистрация участников ДЭ на цифровой платформе осуществляется не позднее, чем за 1 месяц до даты проведения ДЭ. Факт направления и регистрации заявки 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.

6.3. Обучающиеся обязаны подтвердить свое участие в ДЭ в электронной системе интернет мониторинга www.pro.fipro.ru на менее чем за 1 месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

6.4. Для организации и проведения ДЭАНО «Агентство развития профессионального мастерства» по соответствующей компетенции утверждаются комплекты оценочной документации, в состав которых включены: задание и критерии оценки демонстрационного экзамена, требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий ДЭ, а также инструкцию по технике безопасности.

6.5. КОДы размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.pro.fipro.ru не позднее декабря и рекомендуются к использованию для проведения ГИА по программе среднего профессионального образования.

6.6 Выбор КОДа для целей проведения ДЭ осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части); рассматривается на заседании цикловой методической комиссии и утверждается приказом директора в срок не позднее 1 февраля.

6.7 После выбора образовательными организациями КОДа производится распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОДу с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

6.8. Экзаменационной группой является группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в две смены на одной площадке ЦПДЖ по одной компетенции. Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп.

6.9. В подготовительный день в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания (с изменениями до 30%) и схему оценки для проведения ДЭ в конкретной экзаменационной группе. Каждая экзаменационная группа сдает ДЭ по отдельному варианту задания.

6.10 К участию в ДЭ допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и не имеющих академических задолженностей, выполнивших в полном объеме учебный план.

7. Необходимые материалы для проведения ГИА

7.1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

7.2 Программа ГИА.

7.3 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.

7.4 Протокол заседания ГЭК

7.5 Протокол ДЭ.

7.6 Сведения об успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а так же об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства и др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).

8. Организация и проведение ДЭ

8.1 Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК создается экспертная группа. В состав экспертной группы входят:

- эксперты демонстрационного экзамена (лица, которые не являются сотрудниками техникума),
- технический эксперт из числа сотрудников техникума,
- главный эксперт, который возглавляет работу экспертной группы и координирует проведение демонстрационного экзамена.

В ходе проведения ДЭ председатель и члены ГЭК присутствуют на ДЭ.

9. Процедура проведения ДЭ

9.1 ДЭ проводится на базе ЦПДЭ.

9.2 Техникум обеспечивает реализацию процедур ДЭ, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

9.3 Для проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий ДЭ обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

9.4 Общая продолжительность выполнения заданий - не более 3.00 часов.

9.5 ДЭ проводится в несколько этапов

Подготовительный день проводится за 1 день до начала ДЭ:

Студенты экзаменационной группы обязаны явиться в ЦПДЭ в соответствии с графиком, предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность;

- технический эксперт, назначенный ЦПДЭ, проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в Протоколе ДЭ об ознакомлении экспертов с правилами техники безопасности и охраны труда по установленной форме;

- Главный эксперт производит распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования;

- участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения прав или плана проведения экзамена;

- участники в соответствии с КОДом выполняют предварительные задания (при необходимости).

II. День проведения ДЭ. В день проведения ДЭ:

- проводится проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

- главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а так же разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

- после получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которые не включаются в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут;

- по завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием по форме. Оригинал протокола хранится в ЦПДЭ;

- к выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта;

- организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения задания ДЭ;

- члены ГЭК в праве находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы;

- все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта;

- нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, членов ГЭК, не допускается.

- В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта;

- в случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу;

- участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило;

- после повторного предупреждения участнику удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы;

- оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭ, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции;

- оригинал Итогового протокола подписывается Главным экспертом и членами экспертной группы, заверяется членом ГЭК и передается в образовательную организацию.

9.6 В случае опоздания к началу ДЭ по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

9.7 В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

9.8 Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

9.9 Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

10. Критерии оценки качества подготовки выпускников

10.1 Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Полученное количество баллов переводится в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10.2 Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

Соотношения баллов к оценке экзамена

0% - 19,99% - «2»	0 – 7,07 – «2»
20% - 39,99% - «3»	7,11 – 14,2 – «3»
40% - 69,99% - «4»	14,22 – 24,8 – «4»
70% - 100% - «5»	24,89 – 35,55- «5»

10.3 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Всероссийским чемпионатным движением по профессиональному мастерству, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

10.4 Лицам, прошедшим процедуру ДЭ выдается Паспорт компетенции (SkillsPassport). Паспорт компетенций (SkillsPassport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена.

11. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

11.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится Техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

11.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

Проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом 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).

11.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований а зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитывающим ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а так же инструкция о порядке проведения ГИА оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию ГИА может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию ГИА может проводиться в устной форме.

11.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают письменное заявление о необходимости создания для них социальных условий при проведении ГИА.

11.5. Выпускники сдают ДЭ в соответствии с КОД с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких обучающихся.

11.6. При проведении ДЭ для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных порывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

11.7. Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания ДЭ, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц ОВЗ и инвалидов.

12. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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

12.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника апелляционную комиссию техникума.

12.3. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подаётся непосредственно в день проведения ГИА.

12.4. Апелляция о не согласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

12.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента её поступления.

12.6. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

12.7. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК и секретаря.

12.8. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора техникума.

12.9. Секретаря избирается из числа членов апелляционной комиссии.

12.10. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии участием не менее двух третей её состава.

12.11. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

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

12.13. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

12.14. Рассмотрение апелляции о нарушении не является пересдачей ГИА.

12.15. 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.

12.16. В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК для реализации решения комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

12.17. 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.

12.18. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК.

12.19. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

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

12.22. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

12.25. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и храниться в архиве техникума.

Комплект оценочной документации для Демонстрационного экзамена по компетенции № 34 Поварское дело (далее – Демонстрационный экзамен.)

Модули задания, критерии оценки и необходимое время

КОД Демонстрационного экзамена имеет один модуль

Демонстрационный экзамен длится 3 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные 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 отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена предусмотрено 3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места (0,5 час) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 5,5 часов.

По первому разделу Организация и управление работой

Специалист должен знать:

- все нормативные документы индустрии;
- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;

- важность эффективной командной работы;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, 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 соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.

Специалист должен уметь:

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
 - планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
 - координировать действия при решении задач;
 - расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
 - оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
 - эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
 - рассчитывать время и трудовые ресурсы;
 - выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
 - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
 - использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
 - использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
 - оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
 - вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
 - вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
 - создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда 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 в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

По второму разделу Навыки коммуникации и работы с клиентами

Специалист должен знать:

- 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 подрядчиками.

Специалист должен уметь:

- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
- выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания.
- консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
- предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
- планировать и реализовывать рекламные кампании

По третьему разделу Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда

Специалист должен знать:

- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- причины порчи пищи;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

Специалист должен уметь:

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

По четвертому разделу Знания об ингредиентах и меню

Специалист должен знать:

- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- свойства и виды ингредиентов, 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 приготовления пищи;
- законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
- виды и стили составления меню; баланс при составлении меню;
- вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- влияние культуры, религии, аллергий, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь:
- предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями требованиями гостей;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

По пятому разделу Подготовка ингредиентов

Специалист должен знать:

- 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 подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы Их приготовления; 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 к тепловой обработке;

- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен уметь:

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать 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 все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий.

По шестому разделу Применение различных методов тепловой обработки

Специалист должен знать и понимать:

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

Специалист должен уметь:

- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;

- 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 горячие и холодные;
 - Салаты и холодные блюда;
 - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
 - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
 - Овощные и вегетарианские 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 по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи.

По седьмому разделу Изготовление и презентация блюд

Специалист должен знать:

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды оборудования, 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:

- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;

- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий.

По восьмому разделу Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет

Специалист должен знать:

- 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 экономии при приготовлении блюд;
- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
- системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные систем и т.д.;
- доступные решения для хранения продуктов.

Специалист должен уметь:

- выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
- составлять заказы на день;
- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии потребностями предприятия;
- выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
- заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;
- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- хранить все свежее, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- отчитываться за потери при хранении;
- рассчитывать затраты на хранение;
- составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
- вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
- определить себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а так же корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

Общее максимальное возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 80,00 баллов.

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none">-один должен содержать крупу;- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. <p>Приготовить один горячий соус.</p> <p>Температура подачи блюда от 35 С.</p> <p>Минимальная масса одной порции 180 грамм.</p> <p>Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none">-мусс;-начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;-выпеченный элемент из теста;-декоративный элемент из изомальта или карамели;-один холодный соус. <p>Оформление десерта на усмотрение участника.</p> <p>Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Участникам запрещается использовать для выполнения задания собственные материалы.

Участникам и экспертам запрещается использовать в рабочей зоне площадки демонстрационного экзамена:

- устройствами для фото- и видеосъемки,
- ноутбуками, планшетами, мобильными телефонами и смарт-часами.