

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы  
обслуживания»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО»  
И.И. Худикова  
«28» декабря 2018 г.



**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии преподавателей  
профессионального цикла и мастеров производственного  
обучения

Протокол № 5 от 03.12.2018 г.

Председатель МК  Попова Е. А.

Евпатория, 2018 г.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года №1569. Программа рассмотрена и согласована методической комиссией преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения (Протокол №5 от 03 декабря 2018 года).

Председатель м/к  /Попова Е.А./

Программа принята педагогическим советом ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания», протокол №19 от 05 декабря 2018 года.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор предприятия общественного питания

ИП «Ткаченко Н.В.»

 Ткаченко Н.В.

«05» декабря 2018 г.



Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов, уровень и качество подготовки выпускников, состав, объем и структуру задания обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценивания качества подготовки выпускников.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	4
2. Условия проведения ГИА.....	7
3. Нормативное обеспечение ГИА.....	13
4. Процедура проведения ГИА.....	14
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	15
6. Критерии оценки ВКР.....	18
7. Подготовка к проведению ГИА.....	19
8. Перечень документов к проведению ГИА.....	19
9. Условия подготовки и процедура проведения ГИА.....	19
10.Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	20
11.Дополнительные сроки проведения ГИА.....	21

## 1. Общие положения

### ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер - (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от «9» декабря 2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции («22» декабря 2016г., регистрационный № 44898).

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный №39023);

Примерной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331;

Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный № 38940);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. №74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 года, регистрационный номер 31524);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 года №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики: заместитель директора по учебно-производственной работе Шкурко Т.Н., председатели методических комиссий Охтинова А.О., Попова Е.А., преподаватели профессионального цикла Выдра В.М., Поскребышева Э.В., мастера производственного обучения: Борисова О.Б., Сумбатова С.А.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

В соответствии с требованием ФГОС СПО задание выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена соответствует профессиональным модулям:

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года (в действующей редакции) № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968» (с изменениями от 17.11.2017г)

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об

утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;

- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610) и 33.010 Кондитер (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), международных стандартов Ворлдскиллс;

- положением о стандартах Ворлдскиллс, утвержденного Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12;

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2018 - 2019 учебный год.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает комплекс задач:

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, подготовку и объективность оценки сформированности компетенций выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученный обучающимися во время прохождения производственной практики.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

## **2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

2.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

2.2 **Демонстрационный экзамен** по стандартам Ворлдскиллс Россия (демонстрационный экзамен, экзамен) – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.3 Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить скиллс-паспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

### **ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписание аттестационных

испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. В составе комиссии также обязательно включаются эксперты, владеющие знанием стандартов WSI/WSR (эксперты WI/WSR).

Условия допуска к ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе, успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

Оценивание по итогам прохождения государственной итоговой аттестации обучающимся происходит в соответствии с бальной системой, переведенной в оценочную шкалу согласно методических рекомендаций Союза Ворлдскиллс Россия. Баллы заносятся в специальные Протоколы, утвержденные Союзом и в электронную систему.

## ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Организация и проведение демонстрационного экзамена. Экзамен проводится на русском языке по модульному принципу. Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR компетенциям «Поварское дело» или «Кондитерское дело». Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала государственной итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

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 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.

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, птицы, дичи.

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.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.

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 и кролика 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.

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.

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.

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.

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА. Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (**ЦПДЭ-Центр проведения демонстрационного экзамена**) по уровню технического обеспечения должен соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSR.

Для проведения ДЭ формируется экспертная группа из числа Главного эксперта, заместителя главного эксперта, технического эксперта, группы экспертов в количестве 9 человек, представителей от работодателей, прошедших обучение по стандартам Ворлдскиллс Россия, состав ГЭК с председателем, утвержденным Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым.

Экспертную группу возглавляет Главный эксперт по компетенциям WSR «Поварское дело» или «Кондитерское дело», который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии. Другие члены экспертной группы могут быть включены в состав ГЭК.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится техническим экспертом под роспись с обязательным оформлением соответствующих протоколов, форма которых утверждена Союзом Ворлдскиллс. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, 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 регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Задание с 30% изменениями для ДЭ выдаются обучающимся в день С-1. На изучение материалов и дополнительные вопросы, написание меню выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания председателя ГЭК.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает проведение комплексного демонстрационного экзамена по всем видам профессиональной деятельности.

Задание демонстрационного экзамена построено таким образом, чтобы оно позволяло оценить виды деятельности по всем профессиональным модулям (пример задания демонстрационного экзамена в Приложении 1 к Программе ГИА).

### **3. Нормативное обеспечение ГИА**

3.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

3.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

3.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3.5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 ";

3.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «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 года N 464»

3.7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «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 года N 464»

3.8 Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников, утвержденный директором техникума.

#### **4. Процедура проведения ГИА**

4.1. Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 9 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. В составе комиссии также обязательно включаются эксперты, владеющие знанием стандартов WSI/WSR (эксперты WI/WSR).

4.2 Процедура проведения ДЭ. ДЭ проводится на базе ЦПДЭ (Центр проведения демонстрационного экзамена), который прошел аккредитационную экспертизу. По прибытию в день ДЭ на площадку (ЦПДЭ) студент должен предъявить студенческий

билет или документ, удостоверяющий его личность, санитарную книжку с допуском к работе на производстве.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- заседание экспертной группы, подведение итогов и оглашение результатов.

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

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

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из минимум девяти экспертов, которые используют как объективные, так и судейские критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки.

На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее – CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются. Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА.

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

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

5.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

5.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. 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.

5.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

5.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

5.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

5.11. 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.

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

5.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **6. Критерии оценки ВКР**

6.1. Критерии оценки ВКР в виде ДЭ соответствуют заданию национального чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское дело» или «Кондитерское дело».

6.2. Результаты ДЭ студентов, полученные ими количества баллов (балльный рейтинг), определяется на заседании ГЭК в рабочем порядке после распечатки итоговой ведомости из программы CIS.

Перевод результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку осуществляется следующим образом:

Количество баллов	Оценка
(35-25 баллов)	5 (отлично)
(24-14 баллов)	4 (хорошо)
(13-7 баллов)	3 (удовлетворительно)
(менее 7 баллов)	2 (неудовлетворительно)

Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 года №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968.

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 ";

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «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 года N 464»

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «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 года N 464».

8. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования.

9. Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

10. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

11. Копии протоколов ДЭ, которые является подтверждением выполнения студентами ВКР.

#### Материалы и оборудование

Инфраструктурный лист.

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет площадка для проведения ДЭ.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования. В ходе каждого проведения ГИА, Инфраструктурный лист рассматривают и уточняют для подготовки к следующему ГИА.

Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование несогласованных предметов. Категорически запрещено использование Интернета, телефона и других гаджетов, имеющих выход в интернет или usb – порт.

Комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Для проведения ДЭ в ГБПОУ РК «ЕТСТСО» рекомендовано использовать Комплект оценочной документации №1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

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

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

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

- а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников 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

## **8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора Техникума, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа).

Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

### **Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2**

*КОД 1.2 по компетенции «Поварское дело»*

---

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер; специальностям: 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации Раздел WSSS**

##### **1 Организация и управление работой.**

Специалист должен знать и понимать:

- 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 в 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;
  
  - 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.

## **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 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.

### **3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.**

Специалист должен знать и понимать:

- 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 и технике безопасности при эксплуатации технического оборудования.

### **4 Знания об ингредиентах и меню.**

Специалист должен знать и понимать:

- 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, аллергии, 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 и обстоятельствами;
- Понимать и использовать маркировку ингредиентов;

- Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и 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.

## **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 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 к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;

## **6 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 от 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 и 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, крупы и макаронных изделий;
- Хлебобулочные и кондитерские изделия; блюда 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.

## 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 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.

## 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

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 экономии при приготовлении блюд;
- Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
  - Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
  - Составлять заказы на день;
  - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
  - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
  - Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
  - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
  - Хранить все свежие, 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;
- Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

### Обобщенная оценочная ведомость

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50 25	4,5 часа

2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

### **Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания**

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### **Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке**

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

### **Модули с описанием работ**

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

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

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

### **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 – поварские 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.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Измеримые аспекты 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;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

### **Экспертная 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 ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

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

**Экспертная оценка результата работы участника:**

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

## План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

### План работы участников и экспертов день С-1

С1	09:00 - 11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 - 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 - 14:00	Обед
	14:00 - 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 - 17:00	Брифинг экспертов

### План работы участников и экспертов день С1

День экзамена	Общение участников	Брифинг участников и проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С 1 09:00 14:00	08:00	08:15	08:45	<b>Часть С</b>	12:30	13:30 14:00	14:00	5 часов
	08:15	08:45	09:00	<b>Часть Е</b>	13:00		14:15	
				<b>Часть Н</b>	13:30			

Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

**Комната экспертов** – состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом для данного количества экспертов.

**Дегустационные 1,2** – состоят из столов и стульев, для проведения слепой дегустации.

**Комната главного эксперта** – необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

**Склад** – состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

**Комната хранения тулбоксов** – необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

**Комната участников** – в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

**Общая зона** – состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

**Рабочие места участников** – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест.