

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» (ГАПОУ
БТОТиС

Принята
Педагогическим советом
ГАПОУ БТОТиС
Протокол от 31 августа 2022 г. №1

Программа

Государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Организация разработчик: *ГАПОУ БТОТиС*

Авторы – разработчики:

Красильникова Татьяна Евгеньевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Табанаква Ольга Николаевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа, ГИА) – это локальный акт Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» (ГАПОУ БТОТиС)
- 1.2. Программа государственной итоговой аттестации является неотъемлемой частью документации для студентов, завершающего года обучения, освоивших образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих - ППКРС) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования и носит прикладной характер.

Задачи программы государственной итоговой аттестации

- Доведение до сведения студентов, не позднее чем за 6 месяцев до начала ГИА, порядка итоговых аттестационных испытаний, которые дают четкое представление о том, каким образом и в какие сроки будет организована ГИА, оценивающая соответствие подготовки выпускников ППКРС ФГОС СПО и проводимая в виде демонстрационного экзамена.

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Федеральный [закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ](#) "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. Федеральных законов [от 07.05.2013 N 99-ФЗ](#), [от 02.07.2021 N 322-ФЗ](#), [от 02.07.2021 N 351-ФЗ](#)).
2. [Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464](#) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.).
3. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;
4. [Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800](#) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования" с изменениями.

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

7. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»
8. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 г № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»
9. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н

«Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023)»;

10. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н

«Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)»;

11. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н

«Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270)»;

- 1.3. Целью государственной итоговой аттестации является определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Задачи государственной итоговой аттестации

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;

- оценка сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.4. Результаты освоения образовательной программы (в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер).

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

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения»

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

- 1.5. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы, проводимой в виде демонстрационного экзамена.

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

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации

- 2.1.1. К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план, индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования
- 2.1.2. Программа ГИА, требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.
- 2.1.3. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава в ходе оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.
- 2.1.4. ГАПОУ БТОТиС обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена (на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена). В сроки с _____._____.2023 г. по

____.____.2023 г. проводятся инструктажи на площадке в соответствии с графиком (Приложение № 1).

- 2.1.5. Программа ГИА, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании Педагогического совета ГАПОУ БТОТиС с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.
- 2.1.6. Сроки проведения ГИА определены учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным директором ГАПОУ БТОТиС для обучающихся со сроком обучения 3г 10 мес. от 27.08.2018 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 19 июня по 23 июня 2023 года:

Смены	Даты демонстрационного экзамена	Время
1/1а	20.06. 2023 г	9:00 до 13:00 14:00 до 18:00
2/2а	21.06. 2023 г	9:00 до 13:00 14:00 до 18:00
3/3а	22.06. 2023 г	9:00 до 13:00 14:00 до 18:00
4/4а	23.06. 2023 г	9:00 до 13:00

- 2.1.7. Объем времени на ГИА установлен ФГОС СПО – 36 часов, в том числе на подготовку и прохождение демонстрационного экзамена.
- 2.1.8. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.
- 2.1.9. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов государственной экзаменационной комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

- 2.1.10. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.
- 2.1.11. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.
- 2.1.12. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие в ее процессе неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения впервые.
- 2.1.4. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.
- 2.1.15. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.
- 2.1.16. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

2.2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

- 2.2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), созданной в ГАПОУ БТОТиС
- 2.2.2. ГЭК формируется из педагогических работников ГАПОУ БТОТиС, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в т.ч. педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

- 2.2.3. В состав ГЭК для проведения демонстрационного экзамена входят также не менее трех экспертов, имеющих свидетельство, дающее право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WSR, или являющиеся экспертами WSR более высокого уровня.
- 2.2.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.
- 2.2.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря 2023 г.) министерством образования Иркутской области.

В качестве председателя ГЭК ГИА по профессии Повар, кондитер на 2023 год утверждена Мозговая Елена Юрьевна, заведующей производством пекарни «Урожай» ООО «ЦОТ» (справка с места работы прилагается).

- 2.2.6. Директор ГАПОУ БТОТиС является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.
- 2.2.7. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ БТОТиС
- 2.2.8. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря 2023 г.).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ, И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

- 3.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 - 3.1.1. Тематика выпускной квалификационной работы по компетенции 34 «Поварское дело» определена ГАПОУ БТОТиС в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.
 - 3.1.1. Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации №1.1 (КОД1.1.):

Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3 2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена базового уровня

В данном разделе указаны основные характеристики КОД, которые должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания, данного КОД	04:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено

11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/команде из нескольких экзаменуемых)	21,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима

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

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

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

Количество постов- рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее место</u> на одной экзаменационной площадке (по	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

3. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

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

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

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

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	04:00	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль В: Салат	В: Салат		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль С: Горячее блюдо	С: Горячее блюдо		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	4:00:00	-	21,70	13,85	35,55

7. План работы Центра проведения демонстрационного экзамена¹.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончани е мероприят ия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительнос ть мероприяти я (расчет производитс я автоматичес ки)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6
Подготовитель ный (С-1)	09:00:00	09:20	00:20:00	Проверка готовности проведения демонстрацион ного экзамена, заполнение	

¹

Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы,	
------------------------	----------	----------	---------	--	--

Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов
-------------	----------	----------	---------	-------------------

День 1 (С1)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка				

День 1 (С1)	18:00: 00	19:00: 00	0 1:00:0	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (С1)	19:00: 00	20:00: 00	0 1:00:0	Подведение итогов, внесение главным экспертом				

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, В, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 4 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 4 часов.

Описание модуля А: Работа модуля

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

Описание модуля Е: Холодная закуска паштет из куриной печени

Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.

- Минимум два гарнира на усмотрение участника
- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.
- Особенности подачи.
 - Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.
 - 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

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

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

- Специальное оборудование.

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

Описание модуля С: Горячее блюдо из курицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира на выбор участника
 - 1 горячий соус на выбор участника
 - Оформление горячего блюда - на выбор участника
 - Особенности подачи.
 - Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

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

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

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

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
 - Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

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

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
 - Используйте продукты с общегостола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

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

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день.

В списке есть вкладка «Примечание».

В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании.

Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно.

Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

"Поварское дело" № 34					
Дата отправки списка продуктов организаторам	До 14.06.2023 г				
ФИО:					
Электронной почта					
Телефон					
Телефон эксперта мастера п/о					
Ингредиенты	ЕДИН ИЦА	Заявка На 1 студента	Заявка На 21 студента	Цена за кг	Сумма
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сливки 25%	г	200	4500	1000	2800
Сливочное масло	г	70	1500	600	900
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	120	1000	700	700
Яйцо куриное С1	шт	4	90	9	810
маргарин		80	2000	250	500
ОВОЩИ СВЕЖИЕ					
Баклажан фиолетовый	г	60	1500	400	600
Грибы шампиньоны	г	50	1050	600	600
Картофель крахмальный	г	160	3500	60	210
Лук красный	г	20	500	100	50
Лук репчатый	г	30	1000	60	60
Морковь	г	120	2600	80	210

Огурец	г	60	1500	280	420
Томаты Черри	г	70	1500	400	600
Цуккини зелёный	г	50	1000	400	400
Чеснок	г	20	500	180	90
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Лук зеленый	г	20	500	1500	750
Петрушка листовая	г	20	500	1500	750
Укроп	г	20	500	1500	750
ФРУКТЫ					
Лимон	г	100	2500	180	450
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	150	1500	180	270
Яблоки красные	г	150	2000	150	300
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Брокколи	г	30	500		
Брусника	г	20	500	400	200
Смородина черная	г	20	500	400	200
Цветная капуста	г	30	700		
Шпинат	г	30	800	170	240
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					
Агар-Агар	г	6	60	40	120
Разрыхлитель	г	2	50	12	60
Сода пищевая	г	10	210	80	80
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Горошек зеленый консервированный	г	30	650	70	300
Огурцы маринованные в рассоле	г	40	840	160	500
Оливки зеленые (без косточки)	г	10	500	100	500
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	40	200	80	80
Кус кус	г	40	600	450	360
Полента	г	30	300	450	160
СУХОФРУКТЫ					
Курага	г		100	400	40
Чернослив	г		100	400	40
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Грецкий орех (очищенный)	г		1000	1000	1000
Кунжут белый	г		200	400	80
Арахис	г		1000	400	100
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Соевый соус	г	20	1000	600	400
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	200	4200	140	700
УГЛЕВОДЫ					

Изомальт	г				
Сахар	г	200	5000	80	450
Сахарная пудра	г				
Повидло		60	1500	120	180
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Мука пшеничная (сорт высший)	г	150	4000	90	180
Сухари панировочные	г	200	2000	60	300
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)					
Горчица Дижонская	г	15	315	90	270
Корица молотая	г	10	200	40	240
Куркума	г	3	40	50	100
Лавровый лист	г	1	1	40	40
Мускатный орех молотый	г				
Соль крупная	г	20	1000	20	20
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)					
Модуль А - бедро куриное	г				
Модуль В – Тушка курицы	г	1500	32000	280	9000

3.2. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

3.3.1. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, профессиональных стандартов (33.011. Повар, 33.010. Кондитер, 33.014. Пекарь) и с учетом комплекта оценочной документации № 1.1. , разработанным союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы»(WorldSkills Россия) (WSR)». В ходе подготовки к демонстрационному экзамену студент разрабатывает меню, технологические карты под руководством руководителей и, в соответствии с разработанным меню, готовит блюда по заданию.

3.4. Обзор заданий демонстрационного экзамена

3.4.1. Задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны с учетом комплекта оценочной документации №1.1. по компетенции 34 Поварское дело.

3.4.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена

Формат демонстрационного экзамена: Очный

Форма участия:

индивидуальная

Вид аттестации:

ГИА

КОД 1.1. демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 4,0 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он

делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена.

В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля 1. Часть А: Работа

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

ЧастьЕ	Холодная закуска паштет из куриной печени
Описание	<p>Приготовить 3 порции салата Оливье.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум два гарнира на усмотрение участника • соуса на усмотрение участника. <p>Допускается оформление на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • 3 порции закуски подаются на тарелках-круглая Белая глубокая с плоскими полями 26-28см • Температура подачи тарелки от 35°С и выше • Подаются три идентичных блюда <ul style="list-style-type: none"> – Минимум 1 горячий соус – на выбор участника, <p>Особенности подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г. <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. <p>Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> •
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное

	<p>оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением</p> <ul style="list-style-type: none"> • аналогичного имеющегося на площадке
ЧастьС	Горячее блюдо
Описание	<p><i>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира - на выбор участника • Минимум 1 горячий соус - на выбор участника, • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров –на выбор участника <p>• В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов</p> <p>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</p> <p>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\ тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г • Порции горячего блюда подаются на тарелках-круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35°C и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей,</p>

	затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть D	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта-на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> Мусс (основной компонент десерта) Выпеченный элемент из теста Соус холодный – на выбор участника <ul style="list-style-type: none"> Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника. В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 90 г - максимум 150г <p>порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов,

	<p>дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

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

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

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

3.6. Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий, согласно Методики перевода результатов Демонстрационного экзамена в оценку.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

3.7. Основные требования к проведению демонстрационного экзамена

Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

- Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки.

- ✓ эксперты, прошедшие обучение в союзе "Молодые профессионалы (ВорлдскиллсРоссия)" и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

- Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ БТОТиС создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный союзом "Молодые профессионалы"

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

- ✓ Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №34 «Поварское дело» - 6 чел.
- ✓ Количество рабочих мест _____
- ✓ Работа участников организована в одну смену 3 чел
- ✓ Количество экспертов 6 чел
- ✓ Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно

✓ Таблица3:

Таблица.

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

- Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.

-Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода

Демонстрационного экзамена.

- В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатели членов государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.
- Члены ГЭК вправе 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.
- Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых и членов ГЭК, не допускается.

3.7.1. Использование системы оценивания

- В Подготовительный день не позднее 08.00 по местному времени в личном кабинете Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе.
 - К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.
 - Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.
 - Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.
 - Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.
 - Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки
 - Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.
 - После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.
 - Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного

экзамена.

- Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции методикой проведения оценки
- Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

- После внесения Главным экспертом всех баллов в систему, баллы в системе блокируются.
- После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему, с рукописными оценочными ведомостями
- К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.
- Если баллы, занесенные в систему, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы выгружается итоговый протокол по форме, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверяется членом ГЭК.
- Оригинал Итогового протокола передается в ГАПОУ БТОТиС или ЦПДЭ, копия предоставляется Союзу по запросу.

3.7.2. Обобщенная оценочная ведомость

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55

Таблица. Обобщенная оценочная ведомость.

<i>№п/п</i>	<i>Модуль задания, где проверяется критерий</i>	<i>Критерии</i>	<i>Длительность модуля</i>	<i>Разделы WSSS</i>	<i>Судейские баллы</i>	<i>Объективные баллы</i>	<i>Общие баллы</i>
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа	04:00	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С:	С: Салат		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо Из мяса	D: Горячее Блюдо из курицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	04:00:00	-	21,70	13,85	35,55

3.6.4. Соответствие площадок проведения требованиям WSR

Застройка площадки производится, согласно инфраструктурного листа и с учетом технических характеристик, рекомендованных союзом Ворлдскиллс.

План застройки площадки:

??и так несколько страниц

4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

4.1. По результатам государственной 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).

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

- 4.2. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.
- 4.3. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.
- 4.4. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.
- 4.5. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.
- 4.6. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.
- 4.7. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации.
- 4.8. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.
- 4.9. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.
- 4.10. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.
- 4.11. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.
- 4.12. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).
- 4.13. Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

- 4.14. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА
- 4.15. 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.
- 4.16. В последнем случае результат проведения ГИА 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 ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.
- 4.17. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, 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.
- 4.18. 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.
- 4.19. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и

выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

- 4.20. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.
- 4.21. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.
- 4.22. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.
- 4.23. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложение 1
к Программе ГИА в виде
демонстрационного экзамена (ППКРС)

График
проведения предварительных инструктажей на
площадке Центра проведения демонстрационного экзамена

Группа ППКРС	Дата	Количество человек	Ответственный
1/1a			
2/2a			

Приложение №2
к Программе ГИА в виде
демонстрационного экзамена (ППКРС)

Форма заполнения меню

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ (пример)

Наименование модуля	Описание
Часть Е	Салат Оливье
Часть С Горячее блюдо-рыба	Шницель из курицы натуральный панированный 2 гарнира на выбор участника соус
Часть D Десерт	Яблочный тарт

Образец заполнения меню _____ **НОМЕР УЧАСТНИКА**

МЕНЮ (пример)

Наименование модуля	Описание
Finger- Food	- Салат Оливье (филе курицы с отварными овощами)
Горячее блюдо	- Куриный шницель, панированный и обжаренный в сухарях, доведен до готовности в пароконвектомате. Гарниры - Овощи, грибы, жаренные на гриле (кабачок, баклажан, лук порей, помидор, шампиньон) Кус- кус из пшеничной крупы с добавлением масла и шпината - Рисовые шарики с творожной начинкой с зеленью - Полента с сыром в запечённом виде

	- Соус
Десерт	Яблочный тарт с песочным тестом собственного приготовления и сладким соусом

