ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ г.САЯНСКА»



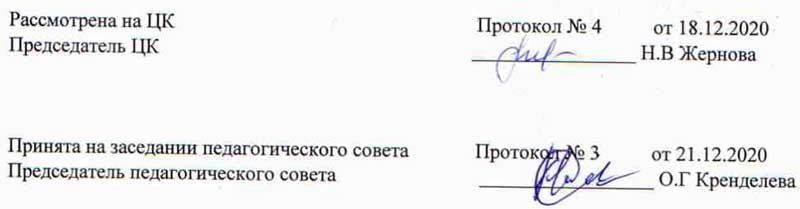
**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации выпускников

по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

на 2020/2021 учебный год

Саянск, 2020



Авторы:

Подгорская А.В. - Заместитель директора по УМР

Стригельская Е.В. - Заместитель директора по УПР

Кренделева О. Г.- Заместитель директора по УР

Галямова Н.С. - преподаватель

Содержание

Пояснительная записка…………………………………………………………………………………..4

1. Общие положения………………………………………………………………………………5
2. Форма государственной итоговой аттестации……………………………………………….5
3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии……………………….6
4. [Процедура и сроки проведения государственной итоговой аттестации](#_bookmark0) ……………………..6
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ………………………………………………….8
6. Тематика выпускных практических квалификационных работ по профессии [43.01.09. Повар, кондитер](#_TOC_250003) …………………………………………………………………………………………9
7. Обзор задания демонстрационного экзамена ……………………………………………...11
8. Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА …………………………………..20
9. Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена …………………………………………………………………21
10. Условия подачи и порядка рассмотрения апелляции ………………………………………21
11. Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills …………………………………………………………………………………….24
12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена ………………………………………………………………………………………24
13. Примерный план работы ЦПДЭ при проведении демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело» ……………………………………………25
14. Соответствие площадки проведения требования WSR …………………………………..26

Приложения

##### Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – это локальный акт Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Химико-технологический техникум г. Саянска». (ГБПОУ ХТТ г. Саянска)

Программа государственной итоговой аттестации является документом для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- с 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)

- с 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.;

- с 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

- положение о стандартах Ворлдскиллс утвержденное 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

- с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Химико-технологический техникум г. Саянска».

- Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2020 – 2021учебный 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:

- ориентирует преподавателя и обучающегося на конечный результат

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников

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

- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена)

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

1. **Общие положения**

**1.1 Цель государственной итоговой аттестации** - установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

* 1. **Задачи государственной итоговой аттестации:**

1. установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;
2. оценка сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
3. **Форма государственной итоговой аттестации**

2.1**.** Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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

2.3. 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 Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

1. **Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

3.1. 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, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, созданной в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Химико-технологический техникум г. Саянска».

3.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ ХТТ г Саянска, 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.

3.3. В состав Государственной экзаменационной комиссии для проведения демонстрационного экзамена входят также не менее двух экспертов, имеющие свидетельство, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills, или которые являются экспертами союза “Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» более высокого уровня.

3.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

3.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 21 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря 2021 г.) Министерством образования Иркутской области.

В качестве председателя утверждена Мильвит О.А., ведущий технолог ООО «Торговая компания»

3.6. Руководитель ГБПОУ ХТТ г. Саянска является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.7. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ ХТТ г. Саянска.

3.8. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря 2021 г.).

1. **Процедура и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

4.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

4.2. Программа государственной итоговой аттестации, 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 государственной итоговой аттестации.

4.3. 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.

4.4. Программа государственной итоговой аттестации, 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 образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

4.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденным директором ГБПОУ ХТТ г. Саянска от 03.02.2017 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 14 июня по 30 июня 2021года.

4.6. Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 72 часов, в том числе на подготовку выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и на защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

4.7. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

4.8. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

4.9. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов 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.

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

4.1. 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.

4.12. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

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

4.15. 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.

1. **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.

1. **Тематика выпускных практических квалифиционных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**
   1. Тематика выпускной квалификационной работы по компетенции 34 «Поварское дело» определена ГБПОУ ХТТ г Саянска» в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2, утвержденному.
   2. Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.2.:

##### Модуль 1. Часть E:

##### Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления

##### Допускается оформление горячей закуски на выбор участника

##### Модуль 1. Часть Н

##### Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы

##### Один гарнира на выбор участника.

##### Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день

##### Минимум 1 соус на выбор участника

##### Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника

##### Модуль 1. Часть С:

**Приготовить три порции Десерта на выбор участника**

* 2 гарнира навыбор участника
* Один соус на выбор участника,
* Декоративный элемент из изомальта или карамели
* Допускается дополнительное оформление десерта на выбор участника
  1. Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.2. соответствует содержанию пяти профессиональным модулям, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

 ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

 ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

 ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

* 1. Для подготовки выпускной квалификационной работы студентам назначаются руководители:

- Галямова Наталья Сергеевна - мастер производственного обучения;

- Коробейникова Ольга Юрьевна - мастер производственного обучения;

- Гончарова Анна Александровна- мастер производственного обучения.

1. **Обзор задания демонстрационного экзамена**
   1. Задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны с учетом комплекта оценочной документации № 1.2 по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело».
   2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дел» (WorldSkills), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации:

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел WSSS** | **Наименование раздела 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;  • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;  • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;  • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;  • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;  • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;  • Рационально использовать продукты и расходные материалы;  • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;  • Самостоятельно определять цели и достигать их;  • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. |
| 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 (HACCP); * 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 HACCP; * Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;   Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического 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 составления 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 разделывать 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;   Готовить различные виды макаронных изделий. |
| 6 | **Применение различных методов тепловой обработки.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным 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, круп и макаронных изделий; * Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. * Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; * Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; * Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);   Применять современные технологии и методы приготовления пищи. |
| 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; * Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; * Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: * Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; * Составлять заказы на день; * Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии 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 кухни, а также корректировать текущую практику изготовления   продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. |

* 1. Форма участия – индивидуальная
  2. Формат демонстрационного экзамена - очный
  3. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль **(E, H, C).**

**Таблица 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль, в котором используется критерий** | **Критерий** | **Время выполнен**  **ия**  **Модуля** | **Проверя емые разделы**  **WSSS** | **Баллы** | | |
| **Судейс кие** | **Объек тивн**  **ые** | **Общие** |
| 1. |  | Горячая закуска  (паста ово-лакто), в том числе работа |  | 1,2,3,4,5,  6,7,8 | 14,60 | 11,30 | 25,90 |
| 2. | 1 | Горячее блюдо - | 6,5 | 1,2,3,4,5, | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
|  | птица |  | 6,7,8 |
| 3. |  | Десерт |  | 1,2,3,4,5, | 2,90 | 1,4 | 4,30 |
|  |  |  | 6,7,8 |
|  | **Итого** | | | | 14,25 | 20,5 | 34,75 |

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (E, H, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню (Приложение № 3 к Программе), общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть E** | **Вегетарианская горячая закуска**  **- Паста** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления**  *(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)*   * **Допускается оформление горячей закуски на выбор участника** * 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 |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда максимум 180 г * 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см * Температура подачи тарелки от 35 °С и выше * Подаются три идентичных блюда * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. 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 выполнения задания  демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке. |
| **Часть H** | **Горячее блюдо – Птица** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы**   * **Один гарнира на выбор участника.** * **Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день** * **Минимум 1 соус на выбор участника** * **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** * 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 |
| **Особенности подачи** | * 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 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Продукт из оглашенного задания в С-1 |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |
| **Часть С** | **Десерт** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника**   * **1 соус на выбор участника** * **Декоративный элемент из изомальта или карамели** * **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника** * 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 |
| **Особенности**  **подачи** | * Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г   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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию |
| **Основные**  **ингредиенты** | Используйте продукты с общего стола  Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Декоративный элемент из изомальта или карамели |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

1. **Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА**

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено техническим заданием по каждой квалификации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением № 1 к Программе

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора Техникума (хранится в архиве Техникума).

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из Техникума, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому Техникумом.

1. **Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена**
   1. 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.
   2. Методика оценивания результатов в Приложении № 1 к Программе
2. **Условия подачи и порядка рассмотрения апелляции**

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.

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.

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

1. **Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills**

11.1. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

11.1.1. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim:

• сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;

• эксперты, прошедшие обучение в союзе "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

11.1.2. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ ХТТ г. Саянска создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"

11.1.3. 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 - 3.

• Работа участников организована в две смены.

• Количества экспертов – 6.

• Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 2:

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество постов-рабочих мест  Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
| От 1 до 5 | 6 |  |  |  |  |  |
| От 6 до 10 |  | 6 |  |  |  |  |
| От 11 до 15 |  |  | 6 |  |  |  |
| От 16 до 20 |  |  |  | 6 |  |  |
| От 21 до 25 |  |  |  |  | 6 | 6 |

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

11.1.5. Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена.

11.1.6. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

11.1.7. 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.

11.1.8. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых и членов ГЭК, не допускается.

11.2. **Использование системы оценивания CIS**

11.2.1. В Подготовительный день не позднее 08.00 по местному времени в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе.

11.2.2. К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

11.2.3. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

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

11.2.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

11.2.6. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

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

11.2.8. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.

11.2.9. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

11.2.10. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

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

11.2.12. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.

11.2.13. После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями

11.2.14. К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.

11.2.15. Если баллы, занесенные в систему CIS, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы CIS выгружается итоговый протокол по форме, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверяется членом ГЭК.

11.2.16. Оригинал Итогового протокола передается в ГБПОУ ХТТ г. Саянска или ЦПДЭ, копия предоставляется Союзу по запросу.

**12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена**

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 3. (Приложение 1)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75 баллов

Таблица3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль, в котором используется критерий** | **Критерий** | **Время выполнения**  **Модуля** | **Проверяемые разделы**  **WSSS** | **Баллы** | | |
| **Судейские** | **Объективные** | **Общие** |
| 1. |  | Горячая закуска  (паста ово-лакто), в том числе работа |  | 1,2,3,4,5,  6,7,8 | 14,60 | 11,30 | 25,90 |
| 2. | 1 | Горячее блюдо - | 6,5 | 1,2,3,4,5, | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
|  | птица |  | 6,7,8 |
| 3. |  | Десерт |  | 1,2,3,4,5, | 2,90 | 1,4 | 4,30 |
|  |  |  | 6,7,8 |
|  | **Итого** | | | | 14,25 | 20,5 | 34,75 |

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 21,89 (63 %) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 10,42 до 21,88 баллов (30-62%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 3,47 до 10,41 (10-29 %) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 3,46 (9% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

##### Примерный план работы ЦПДЭ при проведении демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело»

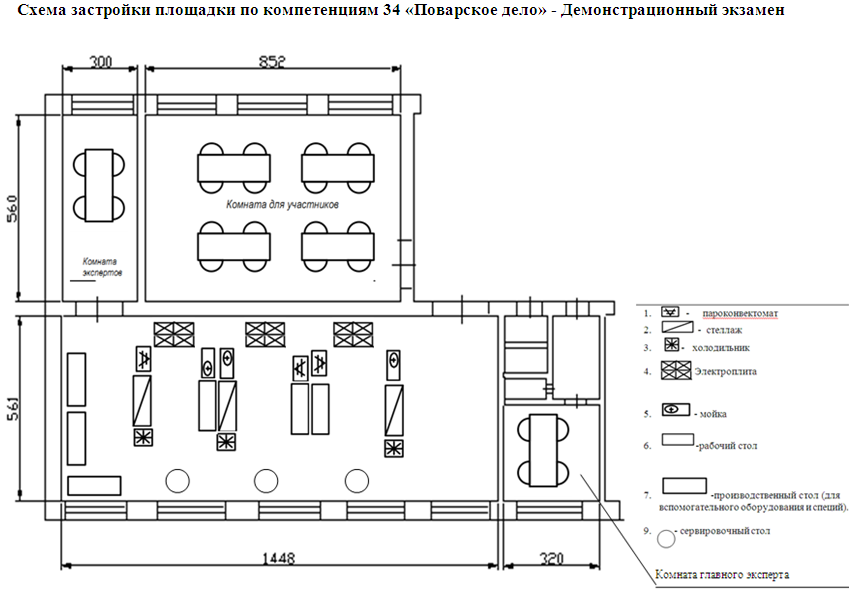
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Примерное время | мероприятие |
| **Подготовительный день** | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| 09:30 – 10:00 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| 10:00 – 10:20 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| 10:20 – 11:00 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| 11:00 – 14:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню |
| **День 1** | 08:00 – 08:30 | Ознакомление с заданием и правилами |
| 08:30 – 09:00 | Брифинг экспертов  Подготовка рабочих мест студентов |
| \*09:00 – 13:00 | Выполнение модуля для ЭГ1 |
| 13:00 – 14:00 | Обед |
| 14:00 – 18:00 | Выполнение модуля 1 для ЭГ2 |
| 18:00 – 19:00 | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 19:00 – 20:00 | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

1. **Соответствие площадки проведения требованиям WSR**

Застройка площадки производится, согласно инфраструктурному листу и с учетом технических характеристик, рекомендованных союзом Ворлдскилс.

Документ, в котором графически и схематично с использованием условных обозначений изображается вся необходимая инфраструктура площадки ЦПДЭ – ГБПОУ ХТТ г. Саянска, согласно инфраструктурного листа: от стульев и столов до расположения оборудования, все необходимые подключения (электричество, вода, вентиляция, освещение, мусорные корзины и т.д.)

ПЛАН ЗАСТРОЙКИ



#### Приложение 1

**Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в систему оценок государственной итоговой аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты демонстрационного экзамена (доля набранных баллов в процентах от максимального возможного количества**  **баллов)** | **Оценка государственной итоговой аттестации** |
| От 63 до 100 | отлично |
| От 30 до 62 | хорошо |
| От 10 до 29 | удовлетворительно |
| До 10 | неудовлетворительно |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Холодная закуска | 1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус- куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке,   жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика. |
| Горячая закуска | Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным  томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| Горячее блюдо | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови  припущенный в курином бульоне, соус берблан. |
| Десерт | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с  черникой и меренгой, соус сливочный с черникой. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **Часть E**  Горячая закуска  (паста ово-лакто) |  |
| **Часть H** Горячее блюдо Птица |  |
| **Часть C**  Десерт |  |

**Приложение №2**

**Номер участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Номер участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Образец заполнения меню**

**Приложение №4**

**Список продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34 | | | | |
| Дата передачи: | за две недели до демонстрационного  экзамена | | | |
| Имя студента: |  | | | |
| **ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ**  **СТУДЕНТА:** |  | | | |
| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **ЕДИНИЦА.** | **МАКС.** | **МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и C** | **Примечание** |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Брынза | г | 300 |  |  |
| Йогурт натуральный | г | 500 |  |  |
| Молоко 3,2 % | мл | 1500 |  |  |
| Сливки 22% | мл | 1000 |  |  |
| Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | мл | 1000 |  |  |
| Сливочное масло | г | 800 |  |  |
| Сметана 20% | г | 500 |  |  |
| Сыр Гауда | г | 150 |  |  |
| Сыр Горгонзола | г | 150 |  |  |
| Сыр Грюйер | г | 150 |  |  |
| Сыр Маскарпоне | г | 300 |  |  |
| Сыр Пармезан | г | 150 |  |  |
| Сыр Творожный | г | 300 |  |  |
| Яйца перепелиные | шт | 20 |  |  |
| Яйцо куриное | шт | 30 |  |  |
| ОВОЩИ |  |  |  |  |
| Баклажан | г | 600 |  |  |
| Брокколи | г | 600 |  |  |
| Грибы шампиньоны | г | 600 |  |  |
| Имбирь | г | 100 |  |  |
| Капуста белокочанная | г | 600 |  |  |
| Картофель крахмальный | г | 1000 |  |  |
| Лук красный | г | 600 |  |  |
| Лук порей | г | 400 |  |  |
| Лук репчатый | г | 600 |  |  |
| Морковь | г | 600 |  |  |
| Огурец | г | 400 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перец чили | г | 100 |  |  |
| Свекла красная | г | 600 |  |  |
| Сельдерей (корень) | г | 600 |  |  |
| Сельдерей стебель | г | 400 |  |  |
| Томаты | г | 600 |  |  |
| Томаты Черри | г | 300 |  |  |
| Тыква | г | 1000 |  |  |
| Цветная капуста | г | 600 |  |  |
| Цуккини зелёный | г | 600 |  |  |
| Чеснок | г | 100 |  |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ |  |  |  |  |
| Базилик(зелёный) | г | 20 |  |  |
| Кинза | г | 50 |  |  |
| Лимонная трава | г | 20 |  |  |
| Лук зеленый | г | 20 |  |  |
| Мята | г | 20 |  |  |
| Петрушка листовая | г | 50 |  |  |
| Розмарин | г | 20 |  |  |
| Ростки микрозелени | г | 20 |  |  |
| Тимьян | г | 20 |  |  |
| Укроп | г | 50 |  |  |
| Эстрагон | г | 20 |  |  |
| ФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Апельсин | г | 400 |  |  |
| Грейпфрут | г | 400 |  |  |
| Груша конференция | г | 500 |  |  |
| Лайм | г | 200 |  |  |
| Лимон | г | 400 |  |  |
| Яблоки зеленые Грени Смитт | г | 400 |  |  |
| Яблоки красные (сладкие) | г | 400 |  |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Брокколи | г | 400 |  |  |
| Брусника | г | 300 |  |  |
| Вишня | г | 300 |  |  |
| Горошек зеленый | г | 400 |  |  |
| Ежевика | г | 300 |  |  |
| Клубника | г | 300 |  |  |
| Клюква | г | 300 |  |  |
| Малина | г | 300 |  |  |
| Облепиха | г | 300 |  |  |
| Тесто для Спринг Роллов | г | 500 |  |  |
| Тесто катаифи | г | 500 |  |  |
| Тесто слоёное бездрожжевое | г | 500 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тесто фило | г | 500 |  |  |
| Цветная капуста | г | 400 |  |  |
| Черника | г | 300 |  |  |
| Шпинат | г | 600 |  |  |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Агар-Агар | г | 30 |  |  |
| Водоросли Комбу (DASHI KOMBU) | г | 100 |  |  |
| Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Белые | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Шиитаке | г | 50 |  |  |
| Желатин гранулированный | г | 50 |  |  |
| Желатин листовой | г | 50 |  |  |
| Лецитин пищевой | г | 30 |  |  |
| Морская водоросль Нори | шт | 10 |  |  |
| Пектин | г | 50 |  |  |
| Хандаши(Даси/Даши) | г | 50 |  |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Каперсы (соцветия маринованные) | г | 100 |  |  |
| Оливки зеленые (без косточки) | г | 100 |  |  |
| Оливки чёрные (без косточки) | г | 100 |  |  |
| Томатная паста | г | 100 |  |  |
| Томаты в собственном соку | г | 300 |  |  |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ |  |  |  |  |
| Белый рис (длиннозерный) | г | 100 |  |  |
| Булгур | г | 100 |  |  |
| Киноа | г | 100 |  |  |
| Крупа гречневая | г | 100 |  |  |
| Кус кус | г | 100 |  |  |
| Нут | г | 100 |  |  |
| Перловая крупа | г | 100 |  |  |
| Полента | г | 100 |  |  |
| Рис Арборио | г | 100 |  |  |
| Фунчоза | г | 100 |  |  |
| Чечевица | г | 100 |  |  |
| ШОКОЛАД |  |  |  |  |
| Какао масло | г | 200 |  |  |
| Какао Порошок | г | 100 |  |  |
| Шоколад Callebaut белый 27% | г | 300 |  |  |
| Шоколад Callebaut молочный 35% | г | 300 |  |  |
| Шоколад Callebaut тёмный 55% | г | 300 |  |  |
| СУХОФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Изюм (черный, без косточки) | г | 200 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Курага | г | 200 |  |  |
| Чернослив | г | 200 |  |  |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА |  |  |  |  |
| Грецкий орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Кунжут белый | г | 50 |  |  |
| Мак | г | 50 |  |  |
| Миндаль орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех кедровый (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех фундук (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Тыквенные семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Фисташки орехи (очищенные) | г | 100 |  |  |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО |  |  |  |  |
| Бальзамический уксус | г | 200 |  |  |
| Масло оливковое | г | 500 |  |  |
| Масло подсолнечное | г | 1000 |  |  |
| Соус Ворчестерский | г | 100 |  |  |
| Уксус 9% | г | 200 |  |  |
| Уксус винный белый | г | 200 |  |  |
| Уксус винный красный | г | 200 |  |  |
| Устричный Соус | г | 100 |  |  |
| ДРОЖЖИ |  |  |  |  |
| Дрожжи сухие | г | 20 |  |  |
| Пекарский порошок | г | 30 |  |  |
| УГЛЕВОДЫ |  |  |  |  |
| Глюкоза (сироп) | г | 300 |  |  |
| Изомальт | г | 200 |  |  |
| Мёд цветочный | г | 300 |  |  |
| Сахар | г | 600 |  |  |
| Сахарная пудра | г | 300 |  |  |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА |  |  |  |  |
| Багет | г | 400 |  |  |
| Крахмал картофельный | г | 100 |  |  |
| Крахмал кукурузный | г | 100 |  |  |
| Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola" | г | 500 |  |  |
| Мука миндальная | г | 400 |  |  |
| Мука пшеничная (сорт высший) | г | 800 |  |  |
| Сухари панировочные | г | 300 |  |  |
| Хлеб Бородинский (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| Хлеб Пшеничный (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| АЛКОГОЛЬ |  |  |  |  |
| Бейлиз | г | 200 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вино белое сухое | г | 600 |  |  |
| Вино красное (Каберне) | г | 600 |  |  |
| Водка | г | 200 |  |  |
| Коньяк | г | 200 |  |  |
| Куантро | г | 200 |  |  |
| Пиво светлое | г | 600 |  |  |
| Пиво тёмное | г | 600 |  |  |
| Ром | г | 200 |  |  |
|  | | | | |
| ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека) |  |  |  |  |
| Бадьян | г | 4 |  |  |
| Базилик | г | 4 |  |  |
| Ванильный сахар, с натуральной ванилью | шт | 20 |  |  |
| Гвоздика | г | 4 |  |  |
| Горчица Дижонская | г | 50 |  |  |
| Горчица зернистая | г | 50 |  |  |
| Душистый перец горошек | г | 4 |  |  |
| Кардамон | г | 4 |  |  |
| Карри порошок | г | 4 |  |  |
| Кориандр | г | 4 |  |  |
| Корица | г | 4 |  |  |
| Кумин(зира) | г | 4 |  |  |
| Куркума | г | 4 |  |  |
| Лавровый лист | г | 4 |  |  |
| Майоран | г | 4 |  |  |
| Мускатный орех молотый | г | 4 |  |  |
| Орегано | г | 4 |  |  |
| Паприка порошок | г | 4 |  |  |
| Перец белый молотый | г | 4 |  |  |
| Перец Кайенский | г | 4 |  |  |
| Перец розовый горошек | г | 4 |  |  |
| Перец черный горошек | г | 4 |  |  |
| Перец черный молотый | г | 4 |  |  |
| Сахар тростниковый коричневый | г | 300 |  |  |
| Сода пищевая | г | 10 |  |  |
| Соль крупная | г | 50 |  |  |
| Соль крупная морская | г | 50 |  |  |
| Соль мелкая | г | 50 |  |  |
| Соус соевый | мл | 100 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соус Табаско | мл | 20 |  |  |
| Тмин | г | 4 |  |  |
| Шалфей | г | 4 |  |  |
| Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая) | г | 50 |  |  |
| Эстрагон | г | 4 |  |  |
| МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ |  |  |  |  |
| Бекон сырокопченый (нарезка) | г | 150 |  |  |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ |  |  |  |  |
| Модуль 1 (ЧАСТЬ H) курица(тушка) | г | 1200-  1600 |  |  |