

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

СОГЛАСОВАНО

Председателя ГАК

Управляющий ресторанным
комплексом «Президент отель» PR «TREND»

Димборская Н.В.

2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

и.о. директора ГБПОУ УКИП и С

Т.А. Христофорова

Приказ № 446-СЗ от «14» 12 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

на 2018- 2019 год учебный год

по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по
профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

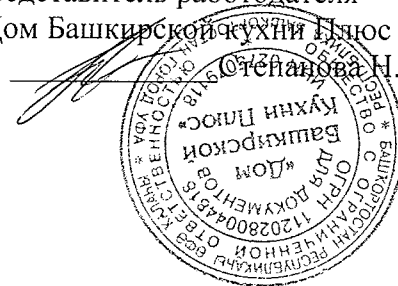
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАЗРАБОТАН в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования профессии
43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного
приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.
Протокол № от « 13 » 12 2018 г.
Председатель Ф.Я. Зинатуллина

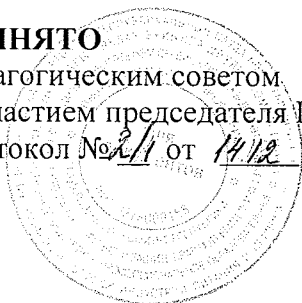
СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
Дом Башкирской кухни Плюс
Отепаева Н.В.г



ПРИНЯТО

Педагогическим советом
(с участием председателя ГЭК)
Протокол № 2/1 от 14/12 2018г.



РАССМОТРЕНО

на заседании Совета обучающихся
ГБПОУ УКИП и С
Протокол № 4
От « 15 » 12 » 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

на 2018- 2019 год учебный год

по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАЗРАБОТАН в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования профессии
43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного
приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.
Протокол № от « 13 » 12 2018 г.
Председатель Ф.Я. Зинатуллина

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
ООО «Свое дело»
 Акбердина А.Р.
«12» 12 2018 г.

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
(с участием председателя ГЭК)
Протокол № 21 от 14.12 2018 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета обучающихся
ГБПОУ УКИП и С
Протокол № 4
От «25» 12 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

на 2018- 2019 год учебный год

по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

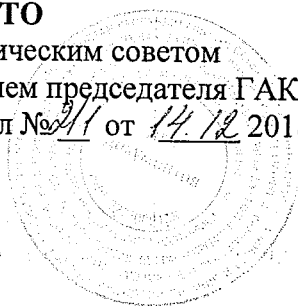
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАЗРАБОТАН в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования профессии
43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного
приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.
Протокол № _____ от « 13 » 12 2018 г.
Председатель _____ Ф.Я. Зинатуллина

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
ЭКО Пышка-Эксплозив
Муллаянова Л.Р.
« 13 » 12 2018 г.



ПРИНЯТО
Педагогическим советом
(с участием председателя ГАК)
Протокол № 11 от 14.12 2018 г.



РАССМОТРЕНО
на заседании Совета обучающихся
ГБПОУ УКИП и С
Протокол № 4
От « 05 » 12 » 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

на 2018- 2019 год учебный год

по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Содержание

	Стр.
1. Общие положения.....	2
2. Процедура проведения ГИА.....	5
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания.....	9
4. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья инвалидов.....	11
5. Порядок апелляции и пересдачи ГИА.....	11
Задание КОД 1.1	12

1. Общие положения

Код профессии: 43.01.09, Повар, кондитер;

ФГОС утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года №1569.

Сочетание квалификаций: повар-кондитер

База приема на образовательную программу: среднее общее образование

Форма государственной итоговой аттестации: Защита выпускной квалификационной работы (ВКР);

Вид выпускной квалификационной работы: Демонстрационный экзамен

Объем времени на подготовку и проведение: на ГИА отводится 1 неделя

Сроки проведения: с 17 июня по 25 июня 2019 года.

Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09

Повар, кондитер. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности:

Профессиональные компетенции	
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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
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 регламентом
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента и кролика разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование компетенции
Наименование общих компетенций	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно

Код	Наименование компетенции
	к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09

Повар, кондитер (далее – Программа) разработана на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер - (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от «9» декабря 2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции («22» декабря 2016г., регистрационный № 44898).
- Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н.
- Примерной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331.
- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказа Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 №40270)
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. от 15.12.2014 г. №1580)

- Письма Минобрнауки России от 15.06.2018 № 06-1090 «О методических рекомендациях»;

- Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по Приложению № 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от «15» июня 2018 г. № ПО/19

- Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена от 01 апреля № 05-313.

- Техническим описанием компетенции «Поварское дело», опубликованным на сайте <http://worldskills.ru/demonstracionnyy-yekzamen/>

- Задаaniem для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», опубликованным на сайте <http://worldskills.ru/demonstracionnyy-yekzamen/>

- Инфраструктурным листом для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», опубликованным на сайте <http://worldskills.ru/demonstracionnyy-yekzamen/>.

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

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

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует профессиональным модулям:

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

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

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

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

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

Тематика ВКР соответствует компетенциям Worldskills.

2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Из оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в 2019 году, утвержденные Правлением Союза (Протокол № 43 от 15.11.2018 г.) Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса выбирает комплект оценочной документации № 1.1 (КОД № 1.1) – по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» (Приложение № 1). Выбрав КОД № 1.1 в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, колледж соглашается с: а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл; б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена; в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках

демонстрационного экзамена; г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

1. Finger food:

- Вид (ово-лакто) используется ингредиент из черного ящика (молочные продукты);
- Вид с использованием слоёного теста бездрожжевого, обязательный компонент печень говяжья

2. Горячая закуска – морепродукты;

3. Горячее блюдо – бифштекс рубленый, овощной гарнир или гратен из картофеля

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра подготовки демонстрационного экзамена.

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.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1. Условие допуска к подготовке ВКР

– предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

- наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной производственной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной практики, ведомости, характеристики)

- наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях).

2. К участию в ДЭ

Допускаются обучающиеся, завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО.

Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim;

- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке, выбранной ЦПДЭ для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов

Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. 18 Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ за 1 месяц до начала экзамена. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом модуля. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом ЦПДЭ должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

Состав и функции государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер работ проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам World Skills, компетенции «Поварское дело» в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом Государственного комитета Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей по представлению директора ГБПОУ УКИП и С.

Председателем государственной экзаменационной комиссии колледжа утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- определение соответствия результатов освоения студентам ППКРС требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартов World Skills по компетенции «Поварское дело»;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о полученном образовании и квалификации;

- принятие решения о выдаче сертификатов с указанием набранных баллов за ДЭ по компетенции «Поварское дело».

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, продолжительность государственного экзамена утверждаются директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с учета председателей государственных экзаменационных комиссий.

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

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.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Программа государственной итоговой аттестации, требования, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Результаты любой из форм 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.

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.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

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

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

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 учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранить в архиве образовательной организации.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS. Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

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

Результаты любой из форм 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.

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.

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибальной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по 5-балльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

	Максимальный балл	"2"	"3"	"4"	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 59,99%	60,00% - 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом либо международной организацией «WordSkillsInternational», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену. 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. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола. Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

5. Порядок выполнения апелляций

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 результатом (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 его поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается директором ГБПОУ УКИП и С одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников ГБПОУ УКИП и С, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

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

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

По результатам государственной аттестации, в том числе проводимой в виде демонстрационного экзамена, 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.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия

по компетенции
«Поварское дело»

КОД 1.1 по компетенции «Поварское дело»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер;

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

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

1 Раздел WSSS

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;
- Планировать и реализовывать рекламные кампании

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

Специалист должен знать и понимать:

- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;

- Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- Причины порчи пищи;
- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

Специалист должен уметь:

- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- Соблюдать правила и нормы по охране труда, 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 составлении меню;
- Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Специалист должен уметь:

- Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;

- Составлять меню для различных событий и ситуаций;
- Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
- Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

5. Подготовка ингредиентов

Специалист должен знать и понимать:

- Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- Части рыбы, используемые в кулинарии;
- Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- Способы приготовления основных бульонов и их применение;
- Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен уметь:

- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения пожом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- 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.

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.

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 блюдо;
- 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 кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

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

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления. 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо – бифштекс рубленый	3,97	

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

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

Количество рабочих мест	1	2	3	4	5...	30
Количество студентов						
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - 3

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

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

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

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4,5 ч.

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

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -3.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 6 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо – бифштекс срубленный	3,97	

Модули с описанием работ

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

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

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

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

Модули AFG =(35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа

Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <p><input type="checkbox"/> 1ый вид (ово-лакто): -используется ингредиент из чёрного ящичка (молочные продукты); <i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, Приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты</i></p> <p><input type="checkbox"/> 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого: обязательный компонент печень говяжья.</p>	
Подача	<p><input type="checkbox"/> Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</p> <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ !!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p><input type="checkbox"/> используйте продукты из «Чёрного ящичка»</p>	
Обязательные Ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> Печень говяжья</p> <p><input type="checkbox"/> Ингредиент из черного ящичка</p>	

Специальное Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--------------------------	---

Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов – использовать ингредиент из черного ящика</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника; <input type="checkbox"/> Минимум 1 гарнир на выбор участника <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> масса блюда максимум 140 г <input type="checkbox"/> порции блюда подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см <input type="checkbox"/> Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <input type="checkbox"/> Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> не используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

Часть С	Горячее блюдо Бифштекс рубленый	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленый из говядины</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника; <input type="checkbox"/> 2 гарнира 	

	<ul style="list-style-type: none"> – овощной гарнир на выбор участника: – картофельный graten <p><i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i></p> <p>Оформление и наличие дополнительного гарниров – на выбор участника</p>
Подача	<p>общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см <input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для еленной дегустации <input type="checkbox"/> Температура тарелки от 50 °С до 65°С(температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.

Обязательные элементы.

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

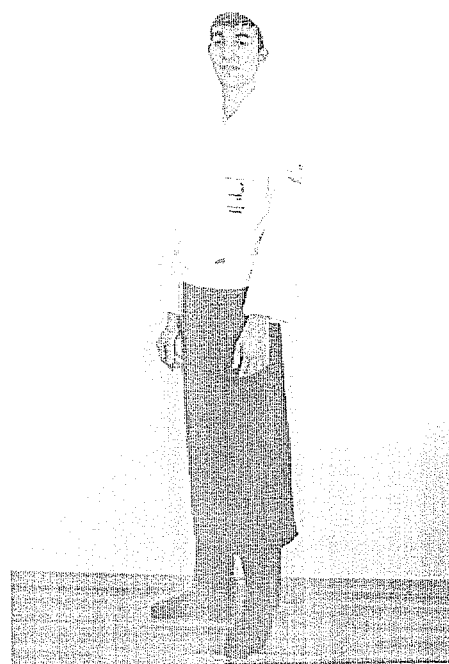
Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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



3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеримой) в Таблице 2.

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

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	Работамодуль 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Finger food	2.75	1.22	3.97
F1	Часть F Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G1	Часть G Горячее блюдо Бифитек рубленный	2.75	1.22	3.97
	Итого =			35,41

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

Спецодежда соответствует требованиям;

Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы);

Использование оборудования и инвентаря по назначению;

Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;

Контроль отходов(брак);

Расточительность;

Заказ сырья соответствует планированию меню;

Заказ сырья сдан вовремя;

До заказ сырья отсутствует в день С-1;

До заказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;

Персональная гигиена;

Рабочее место;

Выбор ингредиентов в соответствии меню;

Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;

- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

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

4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С-1	09:00 -11:00	Жеребьевка, вскрытие «Черных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 - 17:00	Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С1*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников. Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Времяод ачи	Уборкарабочегоместа	Общениеучастников	В час
День 1 С 1 09:00 14:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	Часть А Finger food	12:30	13:30 14:00	14:00 14:15	ч
				Часть Б Горячая закуска Морепродукты	13:00			
				Часть В Горячее блюдо Бифштекс рубленый	13:30			

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

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест. Комната экспертов – состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом данному количеству экспертов.

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

Комната главного эксперта – необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену. **Склад** – состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

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

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

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

Рабочие места участников – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раке вина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация, принявшая решение о проведении демонстрационного экзамена (далее организация), из комплектов оценочной документации, содержащихся в настоящих Оценочных материалах, выбирает один КОД, о чем уведомляет Союз не позднее, чем за три месяца до даты проведения.

Выбирая КОД в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, организация соглашается с:

- а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;
- б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;
- г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

В соответствии с выбранным заданием образовательная организация, проводящая демонстрационный экзамен в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации корректирует образовательные программы по соответствующим профессиям, специальностям и направлениям подготовки, разрабатывает регламентирующие документы и организует подготовку к демонстрационному экзамену. При этом, выбранный КОД утверждается образовательной организацией в качестве требований к проведению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена без внесения в него каких-либо изменений.

Не допускается внесение изменений в утвержденные КОД, исключение элементов или их дополнение, включая оценочную схему.

При выявлении на площадках проведения демонстрационного экзамена любых случаев внесения изменений в утвержденные КОД, Союз оставляет за собой право аннулировать р

зультаты демонстрационного экзамена с последующим лишением статуса центра проведения демонстрационного экзамена и применением мер взыскания в отношении членов экспертной группы в рамках своих полномочий.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

018 г.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

ЭНИЯ

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Критерии начисления баллов

**Задание 1 - критерий
«Составление технологической карты»**

	Составление технологической карты	Аспекты начисления баллов/ Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			25
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**Задание 2 - критерий
«Организация рабочего места подготовка полуфабрика»**

	Организация рабочего места	Аспекты начисления баллов/ Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Гигиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			20
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

Задание 2 - критерий «Приготовление блюда»

В	Приготовление блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2
B4	Субъективная	Гигиена рабочего места – чистый пол	2
B5	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	3

V6	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	5
V7	Объективная	Использование обязательных ингредиентов	4
V8	Объективная	Использование инновационных технологий (фуд-пейринг, арт-визаж и др.)	5
V9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			30
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

_2018 г.

Задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»

C	Подача, презентация блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
C1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
C2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
C3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.	4
C4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла)	4
C5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) За присутствие одного компонента (минус 1 балл)	2
C6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3

Всего баллов за подачу, презентацию блюда: 25

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

Результаты любой из форм 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.

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.

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по 5-балльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

Таблица

	Максимальный балл	"2"	"3"	"4"	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 59,99%	60,00% - 100,00%

7. Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации повар, кондитер по профессии 43.01.09 и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на Педагогическом Совете.

8. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

8.1. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.

8.2. Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами части ВКР.

8.3. Книга протоколов заседаний ГЭК.

9. Материалы и оборудование

9.1 Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет колледж.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования.

В ходе каждого проведения ГИА, Инфраструктурный лист рассматривают и уточняют для подготовки к следующему ГИА. Председатель дает председателю методического объединения рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники должны принести с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается.

9.2 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов.

Категорически запрещено использование Интернета, телефона и других гаджетов, имеющих выход в интернет или usb – порт.

8 г.

ИИЯ

Прочито и пронумеровано

(33) *м. Велдене* *м. Велдене* листов

Директор ТЪПОУ УКИПИС

Т.А. Христофорова Т.А. Христофорова

