

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Дагестан
«Колледж экономики и права»**

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО «Шахристан»



Рагимова А.Т.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РД
«Колледж экономики и права»



Н.А.Гайдаров

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(демонстрационный экзамен)**

**для профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дербент

2021 год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее Программа) разработана на основе 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 2015 г. № 610н. 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)

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Колледж экономики и права»

Разработчики:

Зам. директора по УР Джалилова А.Л.
Председатель ПЦК Алахвердиев Т.Д.

Ресторан «Шахристан» ген.директор
✓ А. Рагимова Рагимова А.Т.
подпись

РАССМОТРЕНА

На заседании ПЦК
ГБПОУ МО «Колледж экономики и
права» от «15» февраля 2021г.
протокол 7

Алахвердиев Т.Д.

ОДОБРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА

Научно-методическим советом ГБПОУ
РД "Колледж экономики и права" от
«16» февраля 2021г.

Протокол № 2

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы	4
2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации	7
3. Процедура проведения ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	10
4. Приложение 1 Пояснительная записка к оценочным материалам по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»	15
5. Приложение 2 Оценочные материалы разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (далее ДЭ) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, составлена на основе ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы направлений **43.00.00 Сервис и туризм**, составлена с учетом профессиональных стандартов.

1.2. Место государственной итоговой аттестации в структуре образовательной программы: Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) обязательная часть образовательной программы, завершающая ее освоение.

1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) с целью комплексной оценки результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** ФГОС СПО базового уровня подготовки, в т.ч. уровня сформированности общих и профессиональных компетенций с учетом требований стандартов Worldskills.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

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

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

сырья.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4.4. 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.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

По соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills (далее ДЭ).

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом, объем времени отведенного на ГИА составляет 72 часа.

Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором ГБПОУ РД "Колледж экономики и права" не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с перечнем профессиональных стандартов Повар, кондитер

1.4. Количество часов, отводимое на ГИА: на базе среднего общего образования 72 часа

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

Допуск к государственной итоговой аттестации оформляется приказом директора.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». Для регистрации в системе eSim каждый участник и эксперт должен создать и заполнить личный профиль.

ГБПОУ РД "Колледж экономики и права" формирует список участников демонстрационного экзамена и организует их регистрацию в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных eSim) (далее - система eSim), а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей.

Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена проводится на аккредитованной площадке в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с Положением, установленным Союзом WSR.

Студенты допущенные к государственной итоговой аттестации выезжают в центр проведения демонстрационного экзамена для прохождения ГИА в виде ДЭ. Дата проведения ДЭ в ЦПДЭ определяется Союзом на основании заявки поступившей от учебного заведения сдающего демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия в составе государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Союзом ежегодно не позднее 25 декабря утверждается Предварительный график проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия на следующий год.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ. В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (Приложение 1).

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года или международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление/сравнение результатов демонстрационного экзамена.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по соответствующей компетенции, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной базе eSim. За каждой площадкой Союзом закрепляется Главный эксперт.

Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует

в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена. Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводимый в качестве процедуры государственной итоговой аттестации, допускается присутствие на площадке членов государственной экзаменационной комиссии (далее - члены ГЭК) для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности ее результатов.

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.

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

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

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

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций, форма которого устанавливается Союзом.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и прозрачности. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от Главного эксперта и членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

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

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Главным экспертом и членами Экспертной группы, к сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке, производится сверка баллов занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями. В целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с представителями образовательной организации сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

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

В случае выявления в процессе сверки несоответствия внесенных в систему CIS данных и рукописных ведомостей, Главным экспертом направляется запрос ответственным сотрудникам по работе с системой CIS для разблокировки системы CIS в соответствующем диапазоне, оформляется протокол о нештатной ситуации, который подписывается Главным экспертом и всеми экспертами, производившими оценку. Далее вносятся все необходимые корректировки, производится блокировка баллов в системе CIS и выгружается актуальный отчет о блокировке критериев оценки и итоговый протокол, который подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверяется членом ГЭК в случаях, предусмотренных пунктом .

Подписанный Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверенный членом ГЭК (если экзамен проводится в составе государственной итоговой аттестации) итоговый протокол передается в образовательную организацию, копия - Главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена осуществляется организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет ресурсов.

Результаты государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе eSim и удостоверяются электронным документом - Паспортом компетенций (Skills Passport), форма которого устанавливается Союзом.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей документа об образовании и о квалификации (дипломом о среднем профессиональном образовании) и приложения к нему, описание которых, порядок заполнения, учета и выдачи регламентируется приказом № 1186 от 25 октября 2013 г. Министерства образования и науки Российской Федерации (в ред. Приказов Минобрнауки России от 03.06.2014 № 619, от 27.04.2015 № 432, от 31.08.2016 № 1129) установленного образца.

Процедура оформления и выдачи дипломов по итогам освоения ООП СПО осуществляется ГБПОУ РД «КЭиП» в срок не более 10 дней с момента завершения государственной итоговой аттестации и издания приказа об отчислении.

3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

Для участия в государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена студенты допущенные к ГИА регистрируются в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Студенты допущенные к государственной итоговой аттестации в установленные Союзом сроки выезжают в ЦПДЭ для прохождения ГИА в виде ДЭ.

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

В подготовительный день Главным экспертом 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.

Сверка состава сдающих демонстрационный экзамен осуществляется на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия - других документов, удостоверяющих личность экзаменуемого.

В случае неявки экзаменуемого, состоящего в списке сдающих в системе eSim, не явившийся экзаменуемый исключается из списка сдающих и вносятся соответствующие корректировки в составы и схемы распределения экзаменационных групп.

В день С-1 (подготовительный день) техническим экспертом, назначенным ЦПДЭ, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

Главный эксперт проводит ознакомление состава сдающих с рабочими местами, оборудованием и графиком работы на площадке. Все участники экзамена должны быть проинформированы о безопасном использовании всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами фиксируются в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

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

В Подготовительный день не позднее 08.00 в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе и организует ознакомление сдающих с заданием.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия - иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого. К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

Все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с Кодексом этики движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», Техническим описанием компетенции, КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

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

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий. (Приложение 2.)

В определенных случаях, предусмотренных КОД или другой документацией, регламентирующей особенности выполнения заданий по каким-либо компетенциям, задание может выдаваться участникам перед выполнением модуля.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол, форма которого устанавливается Союзом.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого Главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется представитель образовательной организации, которую представляет экзаменуемый (далее - Сопровождающее лицо). Далее с привлечением Сопровождающего лица принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем СК и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия».

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

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.

Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% -19,99%	20,00% -39,99%	40,00% - 69,99%	70.00% -100,00 %

Протокол ГЭК подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве учебного заведения.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену, при отсутствии у обучающегося академической задолженности. Перечень чемпионатов утвержден приказом союза.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГБПОУ РД "КЭиП".

3.1 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектом оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких выпускников.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и разделе V порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья по согласованию с главным экспертом может быть предусмотрено:

- возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания;
- оборудование рабочих мест специальными приспособлениями;
- перечень оборудования может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения;
- наличие специального графика выполнения задания и др.

Выпускники и их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее 3 месяцев до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

3.2 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в демонстрационном экзамене, 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 Главному эксперту ЦПДЭ в день проведения ДЭ.

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.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии (приказ № 699 от 14.12.2018 г.).

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

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ЦПДЭ и Главным экспертом в дни проведения демонстрационного экзамена.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при выполнении задания демонстрационного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и итоговый протокол подписанный Главным экспертом, членами Экспертной группы и заверенный членом ГЭК, совместное заключение Главного эксперта и

председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении порядка проведения демонстрационного экзамена.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ РД КЭиП.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к Оценочным материалам для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
(далее - Оценочные материалы)**

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее - КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 70 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» и продолжительностью 12 часов.
- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 35,4 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».
- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 35,3 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».
- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 35,41 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:
 - а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемых в рамках КОД;
 - б) обобщенной оценочной ведомости;
 - в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
 - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

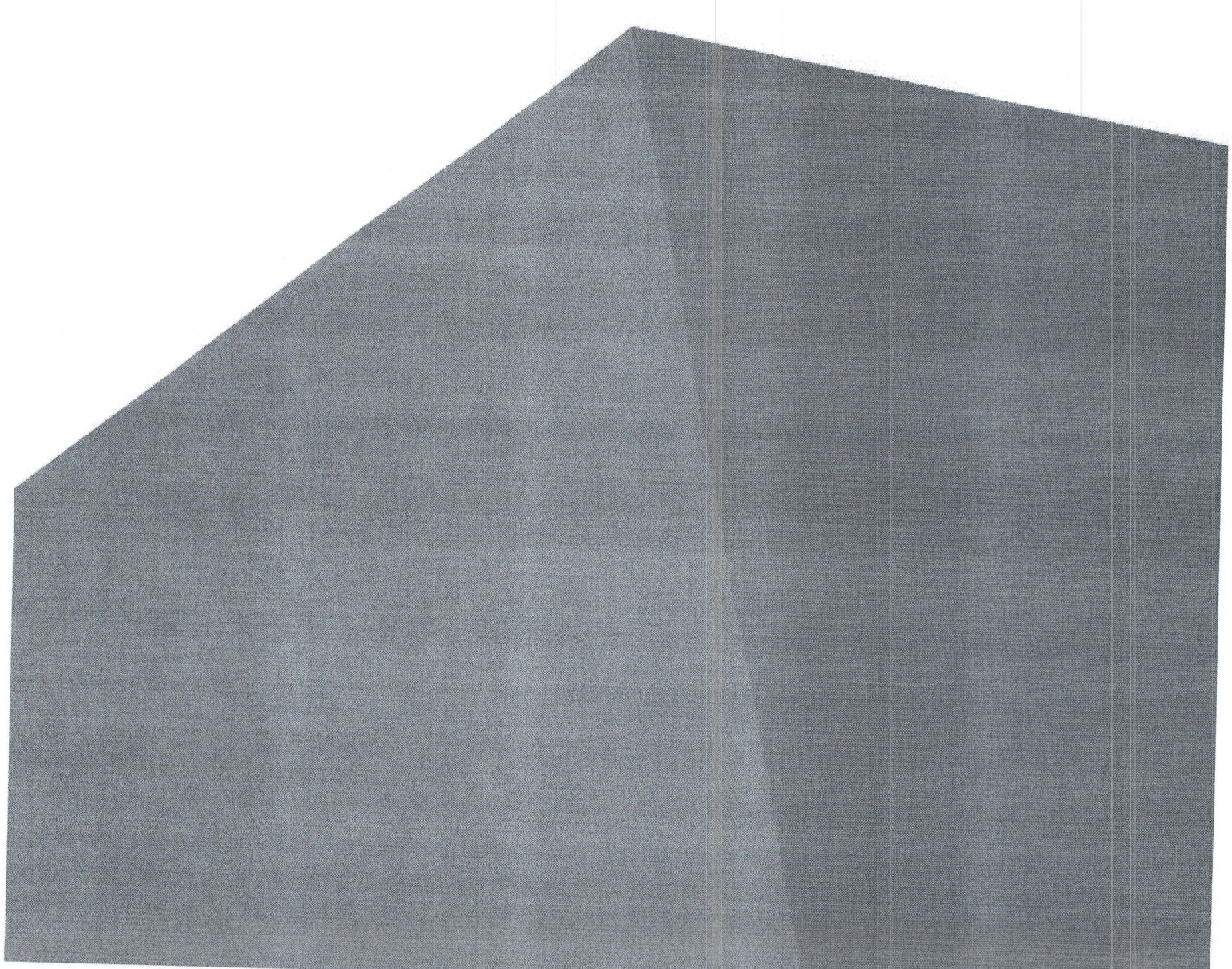
Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.



**Комплект оценочной документации № 1.1 для
Демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 34 «Поварское дело»
(далее – Демонстрационный экзамен)**



СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»	11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» ..	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» ..	27
Приложения	29

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Таблица 1.
		Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Таблица 2.
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 (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.	
	Подготовка ингредиентов.	

5.	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • 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 онлайн 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. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

Таблица 3.

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

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников		Таблица 4.					
		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

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

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

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.1 по компетенции
№ 34 «Поварское дело»**

(образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

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.	1	Холодная закуска (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо – мясо		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
		Итого			14,25	20,5	34,75

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, F, C).

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 (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть В	Холодная закуска - Finger food
Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса» 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления 2ой вид: - использовать обязательный продукт – печень куриная - 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 <i>В данном конкурсном задании под Finger Food подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.</i>
Особенности подачи	- Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: - Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется - 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. Вторая тарелка подаётся в дегустацию <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i>
Основные	Используйте продукты с общего стола

ингредиенты	Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Печень куриная
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 F	Горячее блюдо - Мясо
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) - 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

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список продуктов.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 2. Образец заполнения меню.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026