

Министерство образования Иркутской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

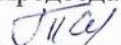
УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора ГАПОУ ИО АТОПТ  
Н.А. Елизова  
Приказ № 157 от 22.12.2022 г.




**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации выпускников**  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер  
на 2022/2023 учебный год

Форма обучения: Очная  
Срок обучения: 3 года 10 мес.

Ангарск, 2022 г.

Рассмотрена на заседании  
ЦМК торговли  
Протокол № 4 от 06.12. 2022 г.  
Председатель ЦМК  
 /С.Ю. Тюрина

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 15 от 20.12.2022 г.  
Председатель педагогического совета  
 Н.А. Елизова

ПРОГРАММА  
государственной итоговой аттестации выпускников  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
на 2022/2023 учебный год

Авторы-разработчики

Рабочая группа в составе:

Емельянова Ольга Дмитриевна – заместитель директора по УМР

Николаева Наталья Николаевна - старший мастер

Тюрина Светлана Юрьевна - мастер производственного обучения высшей категории

Фищенко Светлана Игнатьевна – мастер производственного обучения высшей категории

Сергунова Надежда Петровна – мастер производственного обучения первой категории


Рахманина Светлана Владимировна – мастер производственного обучения первой категории

Ларионова Юлия Александровна – мастер производственного обучения

Алтапова Галина Анатольевна – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО

председатель Государственной экзаменационной комиссии

 /Дадеане Кетеван Михайловна

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Пояснительная записка</b>	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Паспорт программы государственной итоговой аттестации</b>	7
1.1.	Область применения программы государственной итоговой аттестации	7
1.2.	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	10
1.3.	Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию	11
<b>Раздел 2</b>	<b>Структура и содержание государственной итоговой аттестации</b>	11
2.1.	Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации	11
2.2.	Содержание государственной итоговой аттестации	12
2.2.1.	Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации	12
2.2.2.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	13
<b>Раздел 3</b>	<b>Процедура проведения ГИА</b>	14
3.1.	Тематика выпускных практических работ в форме демонстрационного экзамена	14
3.2.	Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы в форме ДЭ	22
3.3.	Использование системы оценивания CIS	27
<b>Раздел 4</b>	<b>Условия реализации программы государственной итоговой аттестации</b>	28
<b>Раздел 5</b>	<b>Порядок подачи и рассмотрения апелляций</b>	31
<b>Раздел 6</b>	<b>Оценка результатов государственной итоговой аттестации</b>	32
<b>Раздел 7</b>	<b>Итоговые документы государственной итоговой аттестации</b>	32
Приложения	Приложение 1. График проведения предварительных инструктажей на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена	33
	Приложение 2 <i>Форма заполнения меню</i>	34
	Приложение 3 <i>Список продуктов</i>	35

### Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – это локальный акт Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли» (ГАПОУ ИО АТОПТ)

Программа государственной итоговой аттестации является документом для обучающихся, завершающего года обучения, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. Федеральных законов от 21 ноября 2022 г. N 449-ФЗ)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580, Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441).
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (вступает в силу с 01.03.2023 г.)
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (УТВЕРЖДЕН приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. N 336).

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 г. № 31.05.2019-5 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия".

- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023)»;

- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)»;

- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270)»;

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной аттестационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- **виды государственной итоговой аттестации;**
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на цикловой методической комиссии и утверждается руководителем образовательной организации после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по профессии Повар, кондитер и составляют – 72 часа.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569:

в части освоения видов профессиональной деятельности:

- 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

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся по требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;

- оценка сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

### 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

всего – 72 часа, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 36 часов;
- проведение демонстрационного экзамена - 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма проведения ГИА - демонстрационный экзамен.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 43.01.09.;

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденным директором ГАПОУ ИО АТОПТ для обучающихся со сроком обучения 3г 10 мес. от 29.08.2019 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с \_\_\_ июня по \_\_\_ июня 2023 года:

Группа ППКРС	Даты выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
6/6а	с ___ июня по ___ июня 2023 года:
7/7а	с ___ июня по ___ июня 2023 года:
8/8а	с ___ июня по ___ июня 2023 года:
9/9а	с ___ июня по ___ июня 2023 года:

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

## **2.2. Содержание государственной итоговой аттестации.**

### **2.2.1. Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации:**

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГАПОУ ИО АТОПТ обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена (на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена). В сроки с \_\_\_\_ .05.2022 г. по \_\_\_\_ .05.2022 г. проводятся инструктажи на площадке в соответствии с графиком (Приложение № 1).

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

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", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

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

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

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

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

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 хранится в архиве образовательной организации.

### **2.2.2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, созданной в ГАПОУ ИО «Ангарском техникуме общественного питания и торговли».

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГАПОУ ИО «Ангарского техникума общественного питания и торговли», лиц, приглашенных

из сторонних организаций, в т.ч. педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

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 2022 г.) Министерством образования Иркутской области.

В качестве председателя утвержден Дадеане Кетеван Михайловна, управляющий ИП Кевлишвили Г.Ш. ресторана грузинской кухни «Генацвале».

Руководитель ГАПОУ ИО АТОПТ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ ИО АТОПТ.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря 2023 г.).

### **3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

#### **3.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

Тематика выпускной квалификационной работы по компетенции 34 «Поварское дело» определена ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3.

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.3.(КОД 1.3.):

##### **Модуль 1. Часть А: Работа**

**Модуль 1. Часть Е:** Холодная закуска паштет из куриной печени  
Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.

- Минимум два гарнира на усмотрение участника
- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.

## Модуль 1. Часть С: Горячее блюдо из рыбы

Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира на выбор участника
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда - на выбор участника

## Модуль 1. Часть D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.3.соответствует содержанию пяти профессиональным модулям, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Для подготовки выпускной квалификационной работы студентам назначаются руководители:

- Фищенко С.И., мастер производственного обучения группы 6/6а;
- Алтапова Г.А., мастер производственного обучения группы 7/7а;
- Ларионова Ю.А., мастер производственного обучения группы 8/8а;
- Рахманина С.В., мастер производственного обучения группы 9/9а
- 

Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

Таблица

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.3. профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Модули по КОД 1.3.	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	WSSS/ критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
<i>Модуль 1 Часть А: Работа</i>				<p><b>Разделы WSSS</b></p> <p>1. Организация и управление работой.</p> <p>3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <p>4. Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>5. Подготовка ингредиентов.</p> <p>6. Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>7. Изготовление и презентация блюд.</p> <p>8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p>
<p><b>Модуль 1.</b> <b>Часть Е:</b> Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени: Минимум два гарнира на усмотрение участника</p>	<p><b>ПМ 01.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		<p><b>2.</b> Навыки коммуникации и работы с клиентами</p> <p><b>4.</b> Знания об ингредиентах и меню.</p> <p><b>7.</b> Изготовление и презентация блюд.</p>



<p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника с использованием продукта из заказанного списка.</p>	<p><b>ПМ 02.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар»<sup>1</sup> <b>Обобщенная трудовая функция (В)</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	
<p><b>Модуль 1.</b> <b>Часть С.</b> Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника • Минимум 2 гарнира на</p>	<p><b>ПМ 01.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и</p>		<p><b>2.</b> Навыки коммуникации и работы с клиентами <b>4.</b> Знания об ингредиентах и меню. <b>7.</b> Изготовление и презентация блюд.</p>

<sup>1</sup> Приказ Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»



	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>регламентами.  <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар»<sup>2</sup>  <b>Обобщенная трудовая функция (В)</b>  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	
--	------------------------------------	--	--	--

<sup>2</sup> Приказ Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

<p><b>Модуль 1.</b> <b>Часть Д:</b> Приготовить 3 порции - Десерта на выбор участника</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта</li> <li>• Выпеченный элемент из теста</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Соус холодный</li> </ul>	<p><b>ПМ 04.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Профессиональный стандарт «Пекарь», Профессиональный стандарт «Кондитер»<sup>3</sup></i></p> <p><b>Обобщенная трудовая функция (В).</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>2. Навыки коммуникации и работы с клиентами</p> <p>4. Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>7. Изготовление и презентация блюд.</p>
	<p><b>ПМ 05.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		

<sup>3</sup> Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" и Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

		<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
--	--	---	--	--

### **3.2. Требования к содержанию, объему, структуре выпускных квалификационных работ в форме демонстрационного экзамена.**

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.;
- профессионального стандарта 33.011. Повар, утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- профессионального стандарта 33.010. Кондитер, утвержденного приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";
- профессионального стандарта 33.014. Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";
- с учетом комплекта оценочной документации № 1.3., разработанным автономной некоммерческой организацией союзом «Агентство развития профессионального мастерства Ворлдскиллс Россия», утвержденного Рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов в 2021 году для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования Протокол от 21.12.2021 г. № Пр-23.12.2021-1.

В ходе подготовки к демонстрационному экзамену обучающийся разрабатывает меню, технологические карты на блюда или изделия под руководством руководителей и выполняет задания в соответствии с разработанным меню.

Обзор задания демонстрационного экзамена

Формат Демонстрационного экзамена: Очный

Форма участия: Индивидуальная

Вид аттестации: ГИА

КОД 1.3. демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

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

#### Описание модуля А: Работа

- 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\гарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Часть Е	Холодная закуска паштет из куриной печени
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум два гарнира на усмотрение участника</li> <li>• Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.</li> </ul>

<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.</li> <li>• 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
<b>Часть С</b>	<b>Горячее блюдо из рыбы</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 2 гарнира на выбор участника</li> <li>• 1 горячий соус на выбор участника</li> <li>• Оформление горячего блюда - на выбор участника</li> </ul>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220 г.</li> </ul> <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл.основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>



<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть D</b>	<b>Десерт</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта</li> <li>• Выпеченный элемент из теста</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Соус холодный</li> </ul>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.</li> <li>• 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

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

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

## Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills

Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

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

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

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ ИО АТОПТ создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"

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

- ✓ Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.
- ✓ Количество рабочих мест - 5.
- ✓ Работа участников организована в одну смену.
- ✓ Количества экспертов – 6.
- ✓ Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

**Таблица.**

<i>Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке</i>	<i>Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)</i>	<i>Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки</i>	<i>Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки</i>
<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

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

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

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

Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

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

### **3.3. Использование системы оценивания CIS**

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

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

Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

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

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

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

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.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

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

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 производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями

К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.

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

Оригинал Итогового протокола передается в ГАПОУ ИО АТОПТ или ЦПДЭ, копия предоставляется Союзу по запросу.

### Обобщенная оценочная ведомость

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

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

Таблица. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль В: Холодная закуска паштет	В: Холодная закуска паштет		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы	С: Горячее блюдо из рыбы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. Материально – техническое обеспечение

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы образовательной организации, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика и проводится демонстрационный экзамен.

*Проведение демонстрационного экзамена* осуществляется только на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения экзамена согласно требованиям, установленным Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

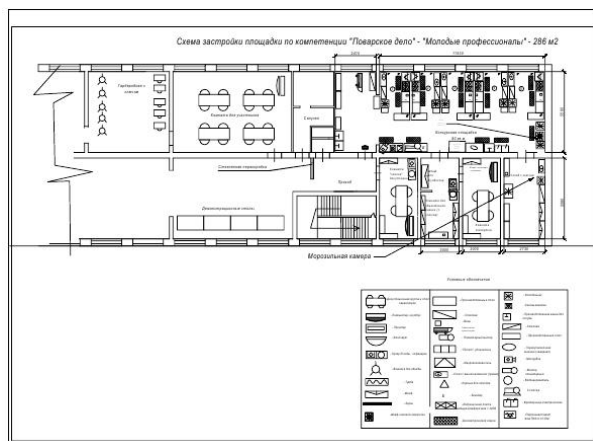
### Соответствие площадок проведения требованиям WSR

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

### План застройки площадки:

Документ, в котором графически и схематично с использованием условных обозначений изображается вся необходимая инфраструктура площадки ЦПДЭ - ГАПОУ ИО АТОПТ, согласно инфраструктурного листа: от стульев и столов до расположения оборудования, все

необходимые подключения (электричество, вода, вентиляция, освещение, мусорные корзины и т.д.)



**Комната экспертов** - состоит из столов и стульев, оргтехники, в необходимом количестве для экспертов.

**Дегустационные 1, 2** - состоят из столов и стульев, для проведения объективной оценки слепой дегустации.

**Комната главного эксперта** – для Главного эксперта и Заместителя главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

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

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

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

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

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

**Комната Главного эксперта, склад и дегустационные находятся в зоне площадки.**

#### 4.2. Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

При проведении ГИА необходимо обеспечить доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ «Ворлдскиллс Россия» от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 «Об утверждении методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

- программу ГИА;
- методические рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену;
- комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- сводную ведомость успеваемости за период обучения;
- протоколы заседаний ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

**4.3. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением ВКР,** устанавливаются приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

***Требования к квалификации членов ГЭК***

ГЭК 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.

***Требования к Главному эксперту и членам Экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена*** устанавливаются Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

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

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

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ ИО АТОПТ создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"

## **5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ 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 результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

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

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, 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.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель 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.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Критерии оценивания определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

## **6. ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- протоколы о рассмотрении апелляции.



Приложение 1  
к Положению о выпускной квалификационной  
работе по программам подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих в виде  
демонстрационного экзамена

**График**  
**проведения предварительных инструктажей на площадке**  
**Центра проведения демонстрационного экзамена**

<b>Группа ППКРС</b>	<b>Дата</b>	<b>Количество человек</b>	<b>Ответственный</b>
6/6а	12.05.2021 г	5	Фищенко С.И.
	13.05.2021 г	5	
	14.05.2021 г	5	
	16.05.2021 г	5	
	17.05.2021 г	5	
	18.05.2021 г	2	
7/7а	18.05.2021 г	3	Алтапова Г.А.
	19.05.2021 г	5	
	20.05.2021 г	5	
	21.05.2021 г	5	
	23.05.2021 г	5	
8/8а	18.05.2021 г	3	Ларионова Ю.А.
	19.05.2021 г	5	
	20.05.2021 г	5	
	21.05.2021 г	5	
	24.05.2021 г	5	
9/9а	18.05.2021 г	3	Рахманина С.В.
	19.05.2021 г	5	
	20.05.2021 г	5	
	21.05.2021 г	5	
	23.05.2021 г	5	
	24.05.2021 г	5	

**Приложение № 2**  
к Положению о выпускной  
квалификационной работе по программам  
подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих в виде демонстрационного  
экзамена

**Форма заполнения меню**  
**НОМЕР УЧАСТНИКА** \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Описание</b>
<b><u>Часть Е</u></b> Горячая закуска паста (вегетарианская)	
<b><u>Часть С</u></b> Горячее блюдо - мясо	
<b><u>Часть D</u></b> Десерт	

**Образец заполнения меню**  
**НОМЕР УЧАСТНИКА** \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

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

**Приложение № 3**  
к Положению о выпускной  
квалификационной работе по программам  
подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих в виде демонстрационного  
экзамена

<i>"Поварское дело" № 34</i>				
<i>Дата отправки списка продуктов организаторам</i>	<i>За две недели до экзамена</i>			
<i>Имя участника:</i>	<i>ФИО</i>			
<i>Электронной почта:</i>	<i>Ввести адрес электронной почты сдающего</i>			
<i>Телефон:</i>	<i>Ввести телефон сдающего</i>			
<b>Ингредиенты</b>	<b>ЕДИНИЦА</b>	<b>МАКС.</b>	<b>Потребность для выполнения задания</b>	<b>Примечание</b>
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
<i>Брынза</i>	<i>г</i>	<i>300</i>		
<i>Йогурт натуральный</i>	<i>г</i>	<i>500</i>		
<i>Кефир 1,5%</i>	<i>мл</i>	<i>1500</i>		
<i>Кокосовое молоко</i>	<i>мл</i>	<i>1000</i>		
<i>Молоко 3,2 %</i>	<i>мл</i>	<i>1500</i>		
<i>Сгущённое молоко</i>	<i>г</i>	<i>400</i>		
<i>Сливки 25%</i>	<i>г</i>	<i>1000</i>		
<i>Сливки для взбивания 35%</i>	<i>г</i>	<i>1500</i>		
<i>Сливочное масло</i>	<i>г</i>	<i>1000</i>		
<i>Сметана 20%</i>	<i>г</i>	<i>500</i>		
<i>Сыр Гауда</i>	<i>г</i>	<i>300</i>		
<i>Сыр Горгонзола</i>	<i>г</i>	<i>150</i>		
<i>Сыр Грюйер</i>	<i>г</i>	<i>150</i>		
<i>Сыр Маскарпоне</i>	<i>г</i>	<i>500</i>		
<i>Сыр Пармезан</i>	<i>г</i>	<i>300</i>		
<i>Сыр Творожный</i>	<i>г</i>	<i>500</i>		
<i>Творог 5%</i>	<i>г</i>	<i>600</i>		
<i>Яйца перепелиные</i>	<i>шт</i>	<i>20</i>		
<i>Яйцо куриное С1</i>	<i>шт</i>	<i>30</i>		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
<i>Баклажан фиолетовый</i>	<i>г</i>	<i>600</i>		
<i>Батат</i>	<i>г</i>	<i>600</i>		
<i>Брокколи</i>	<i>г</i>	<i>1000</i>		

Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				

Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар (прочность по Блуму)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без косточек)	г	400		

Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		

Устричный Соус	г	100		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука SenSouпанировочная	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Сен-1"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян целый	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		

<i>Душистый перец горошек</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Кардамон молотый</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Карри порошок</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Кориандр целый</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Корица молотая</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Кумин(зира) молотая</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Куркума</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Лавровый лист</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Майоран</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Мускатный орех (целый)</i>	<i>г</i>	<i>15</i>		
<i>Мускатный орех молотый</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Орегано</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Паприка молотая</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Перец белый молотый</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Перец Кайенский</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Перец розовый горошек</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Перец черный горошек</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Перец черный молотый</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Сахар тростниковый коричневый</i>	<i>г</i>	<i>300</i>		
<i>Сода пищевая</i>	<i>г</i>	<i>10</i>		
<i>Соль крупная</i>	<i>г</i>	<i>50</i>		
<i>Соль крупная морская</i>	<i>г</i>	<i>50</i>		
<i>Соль мелкая</i>	<i>г</i>	<i>50</i>		
<i>Соус соевый</i>	<i>мл</i>	<i>100</i>		
<i>Соус Табаско</i>	<i>мл</i>	<i>20</i>		
<i>Тмин (целый)</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Шалфей</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<i>Шепа для копчения</i>	<i>г</i>	<i>50</i>		
<i>Эстрагон</i>	<i>г</i>	<i>4</i>		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет</b>				
<i>Печень куриная</i>	<i>г</i>	<i>500</i>		
<i>Рыба тушка с головой (Вид рыбы на усмотрение организатора)</i>	<i>г</i>	<i>1500</i>		