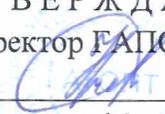
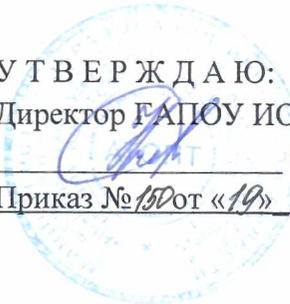


Министерство образования Иркутской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

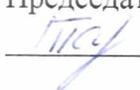
УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
 С.А. Карп
Приказ № 150 от «19» 12. 2023 г.



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
на 2023/2024 учебный год

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

Ангарск, 2023 г.

Рассмотрена на заседании
ЦМК торговли
Протокол № 4 от 12.12.2023 г.
Председатель ЦМК
 /С.Ю. Тюрина

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 23 от 19.12.2023 г.
Председатель педагогического совета
 С.А. Карп

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2023/2024 учебный год

Авторы-разработчики

Рабочая группа в составе:

Емельянова Ольга Дмитриевна – заместитель директора по УМР

Федорова Нина Александровна - заместитель директора по УПР

Ахмедов Евгений Игоревич – шеф-повар, ООО «Паприка», клуб- ресторан «Берлога»

Дадиане Кетеван Михайловна – управляющая, ИП Кевлишвили Г.Ш., ресторан грузинской кухни «Генацвале»

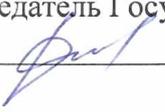
Николаева Наталья Николаевна - старший мастер

Тюрина Светлана Юрьевна – Председатель ЦМК

Жалевич Татьяна Николаевна – Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНО

председатель Государственной экзаменационной комиссии

 /Дадеане Кетеван Михайловна

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	4
Раздел 1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	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
Раздел 2	Структура и содержание государственной итоговой аттестации	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
Раздел 3	Процедура проведения ГИА	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
3.2.1.	Общие организационные требования	22
3.2.2.	Требования к продолжительности ДЭ	23
3.3.	Содержание ДЭ	27
3.4.	Требования к оцениванию	28
3.5.	Перечень Оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	29
3.6.	План застройки площадки	49
3.7.	Состав и порядок работы экспертной группы ДЭ	52
3.8.	Использование системы оценивания CIS	52
Раздел 4	Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	55
Раздел 5	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	57
Раздел 6	Оценка результатов государственной итоговой аттестации	58
Раздел 7	Итоговые документы государственной итоговой аттестации	58
Приложения	Приложение 1. График проведения предварительных инструктажей на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена	59
	Приложение 3. План застройки площадки	60
	Приложение 4. Форма заполнения меню	61
	Приложение 5. Заявка на продукты	62

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 07.05.2013 N 99-ФЗ, ... , от 24.07.2023 N 385-ФЗ, от 04.08.2023 N 479-ФЗ).
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
- 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. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);
- 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 ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

- приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

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, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации:

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, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

. 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, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации;

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 3 г 10 мес. от 31.08.2020 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена (профильный уровень) и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 13 июня по 21 июня 2024 года:

Группа ППКРС	Даты выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
16/16а	с 13 июня по 15 июня 2024 года:
17/17а	с 17 июня по 19 июня 2024 года:
18/18а	с 19 июня по 21 июня 2024 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 (профессиональный уровень).

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 (профессиональный уровень), 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 15.05.2024 г. по 22.05.2024 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 в рамках федерального проекта «Профессионалитет», 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, или которые являются экспертами чемпионата «Профессионалы» 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 2024 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 2024 г.).

3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

3.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ в форме демонстрационного экзамена (профильный уровень) 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 комплексу оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024 и имеет 2 части: инвариантную и вариативную.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № КОД 43.01.09 -1-2024:

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ)
Инвариантная часть	
Модуль 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. <p>Приготовить один горячий соус.</p> <p>Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 2:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. <p>Оформление десерта на усмотрение участника.</p> <p>Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ

Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 3: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № КОД 43.01.09 -1-2024 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;
- МП 03. 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:

- Шитова М.О., мастер производственного обучения группы 16/16а;
- Кузьмина Н.И., мастер производственного обучения группы 17/17а;
- Тюрина С.Ю., мастер производственного обучения группы 18/18а.

Требования к содержанию КОД.

Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ и представлена в таблице:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД			
ПМ 02. 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	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■
		Умение: владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	

		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	ПК 2.4.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и соусов	■
	ПК 2.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■
	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	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом	

		рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	
ПМ 05. 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	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
	ПК 5.4.: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании	■
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий	■
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос	■

		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	■
ПМ 03. 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	Умение: подготовки рабочего места для порционирования	■
		Навык; соблюдения техники безопасности	
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
		Умение: осуществлять утилизацию отходов	
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■
		Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ	■
		ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального и использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции)

		Умение: доводить до вкуса	■
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок 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, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011. «Повар»;
- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта 33.010. Кондитер»;
- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта 33014. "Пекарь";
- с учетом комплекта оценочной документации № КОД 43.01.09 -1-2024, разработанным и утвержденным Педагогическим советом ФГБОУ ДПО ИРПО от «3» августа 2023 г. Протокол № 8.

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

3.2.1. Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД 43.01.09 -1-2024, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала

ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД 43.01.09 -1-2024.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

3.2.2.Требование к продолжительности ДЭ.

КОД 43.01.09 -1-2024. демонстрационного экзамена инвариантной части имеет три модуля (1, 2, 3), продолжительность ДЭ (профильный уровень) составляет 6,5 часов:

- на выполнение задания (1, 2, 3) демонстрационного экзамена - 4 часа;

- подготовка и уборка рабочего места - 0,5 часов;
- для написания меню - 2 часа.

Таблица

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	инвариантная часть	не более 4 ч. 30 мин.

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня (с написанием меню), 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.

3.3. Содержание Демонстрационного экзамена (инвариантной части)

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

Инвариантная часть	
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1	Горячее блюдо из птицы
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника <ul style="list-style-type: none"> – один должен содержать крупу; – второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. • 1 горячий соус на выбор участника • Оформление горячего блюда - на выбор участника
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 180 г. <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром D 30 - 32 см.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл.основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 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 <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из списка расходных материалов.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1	Десерт на тарелке

Описание	Приготовить 3 порции Десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: <ul style="list-style-type: none"> • Мусс; • Начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; • Выпеченный элемент из теста • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Один холодный соус • Оформление десерта на усмотрение участника.
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г. - максимум 130 г. • 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание № 1	Холодная закуска из птицы
Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы. <ul style="list-style-type: none"> • Обязательные компоненты: <ul style="list-style-type: none"> – один холодный соус; – минимум один гарнир на выбор участника; – декоративный элемент из теста.

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100 г. Максимум 150 г. • 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром D 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из списка расходных материалов.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

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

3.4. Требования к оцениванию.

Распределение значений максимальных баллов зависит от уровня ДЭ (профессиональный) и представлены в таблице:

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДУ ПУ	Инвариантная часть	80 из 80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00

холодных блюд, кулинарных изделий,	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть модуль 1, 2, 3)		80,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице.

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

3.5. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблице.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Кол-во рабочих мест: 6	
Количество зон застройки площадки: 2	
Уровень аттестации ДЭ: ГИА ДЭ ПУ	
Зоны площадки	
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Количество на 1 рабочее место	Единица измерения	Количество на общее число рабочих мест	Код зоны площадки
1.	Пароконвектомат	АВАТ, Россия, Модель АВАТ ПКА6-1/1ПМ2, размеры: 800x840x775, мощность 9,5 кВт . Тип электрический боленый, конструкция из нержавеющей стали марки AISI430. Количество уровней - 6, тип гастроемкостей GN 1/1, расстояние между уровнями 70 мм, напряжение-380 В. Способ образования пара - парогенератор. Таймер до 10 часов, трехканальный температурный шуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", автоматическая мойка, возможность записи 110 собственных программ приготовления. Максимальная температура внутри камеры - 270°C. Режимы: конвекции (до 270°C), парообразования (до 100 °C), Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C), Комбинированный (от 35 до 270 °C), разогрева.	1	шт.	6	А
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Модель ПК- 6М, размеры: 840x700x770 мм, количество мест для противней - 6 GN1/1, изготовлены из нержавеющей стали. Ножки подставки под пароконвектомат Abat ПК-6М с резиновыми вставками регулируются по высоте.	1	шт.	6	А
3.	Весы для молекулярной кухни	POCKET SCALE, весы для молекулярной кухни	1	шт.	6	А
4.	Весы настольные электронные	ВЭТ, Россия. Модель ВЭТ-3-1с. Предел взвешивания от 0,004 г. до 3кг, размеры грузоприемной платформы 260x210 (мм), дискретность-20гр, Имеют водонепроницаемый корпус IP66, платформа из нержавеющей стали, установка настольная. Тип дисплея жидкокристаллический, дублирующий дисплей на задней стенке, 3-й класс точности.	1	шт.	6	А
5.	Плита	HURAKAN , Китай, Модель HURAKAN HKN-ICF70D, размеры: 810x330x110, напряжение 220 вольт, мощность 7 квт, 4 зоны нагрева мощностью 3,5 квт; заземление имеется, настольная, материал корпуса - нержавеющая сталь марки AISI430; электронный таймер - до 120 мин; 5 уровней мощности нагрева - от 400 до 3500 Вт; температурный режим -	1	шт.	6	А

		от 60 до 280 °С; защита от перегрева; тип рабочей поверхности - плоская; панель управления - кнопочная + активный джойстик; тип управления - цифровой с джойстиком; Герметичное стекло толщиной 6 мм керамическая плита, система обнаружения емкости которая активирует нагрев				
6.	Холодильный шкаф	Бюрюса, объем 323 л., 5 полок, размером 521x415мм. Габаритные размеры, 610x560x1795мм. Дверь стекло-распашная. Мощность -3,6. Марка компрессора АСС (Electrolux). Материал обшивок корпуса -сталь с полимерным покрытием, корпус -цельнозаливной. Диапазон рабочих температур - 0...+7°С, тип охлаждения динамический, Расположение агрегата-верхнее.	1	шт.	6	А
7.	Блендер	Redmond, напряжение -220 в, мощность 1000 Вт, тип управления- плавное. Материал корпуса пластик/нерж.сталь. Материал погружной части и лезвия выполнены из нержавеющей стали, прорезиненная ручка. Количество насадок-4: Насадка для измельчения/смешивания, металлический венчик д/взбивания. Объем измельчителя-500 мл, объем мерного стакана-600 мл.	1	шт.	6	А
8.	Планетарный миксер	Размер: 350x230x400. Напряжение 220В/50 Гц, потребляемая мощность 1,3 кВт, скорость: до 1080 об/мин. Объем чаши 5 л. Изготовлены из качественной нержавеющей стали, корпус - из окрашенного металла; оснащен миксер защитным кожухом из нержавеющей стали. Модель оснащена съемной дежей с крышкой и предохранительным микровыключателем. Чаша и все месильные органы выполнены из нержавеющей пищевой стали. Насадки: крюк для замешивания теста, Венчик, Лопатка для смешивания	1	шт.	6	А
9.	Стол производственный	Размер: 1500x800x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм, каркас выполнен из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм, ножки - из нержавеющей стали, опора ножек - из пластика.	1	шт.	6	А
10.	Стол производственный	Размер: 1500x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	А
11.	Стол производственный	Размер: 600x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	А

12.	Стеллаж	Размеры: 800x400x1800 мм. Каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,5 мм. Полка выполнена из нержавеющей стали AISI 430, прочность полки обеспечивается продольным ребром жесткости, которое крепится ко дну полки и позволяет увеличить нагрузку. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.	1	шт.	6	А
13.	Мойка односекционная со столешницей	Правая, размеры: 1000x600x850, Столешница и мойка изготовлены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, толщина стали 1 мм, мойка расположена справа. Каркас изготовлен из оцинкованной крашенной стали, труба 40x40мм Регулируемые ножки по высоте из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	А
14.	Смеситель холодной и горячей воды	Россия, тип-двухрычажный, Смеситель с вращающимся изливом.	1	шт.	6	А
15.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющей сталь, 0,5л	1	шт.	6	А
16.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож, материал ножей - нержавеющая сталь, емкость 75 г, мощность 180 Вт	1	шт.	1	Б
17.	Мясорубка электрическая	Производительностью - 20 кг в час. Тип установки оборудования - настольный; Тип управления - Электронно-механическое; Максимальная производительность 150.0 кг; Номинальное напряжение 220 В, Номинальная потребляемая мощность 0.75 Вт. Габаритные размеры 240.0(мм)x 210.0(мм)x415.0(мм). Материал корпуса, бункера, шнека - нержавеющей сталь. Цвет Серебристый.	1	шт.	1	Б
18.	Шкаф шоковой заморозки	Россия, Модель ШОК-10-1/АЕФ, выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри. В шкафу шокового охлаждения установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке; воздухоохладителя и на термошупе, вставляемом в продукт. Оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, Мощность- 1,7кВт, напряжение-220 В, Размеры: 79x89x159. Количество уровней - 10, расстояние между уровнями, мм 60; типоразмер емкостей - GN 1/1, 600x400. Температурный режим заморозки- +90...-35 С, , время замораживания-240 мин. Температурный режим охлаждения-+90...+3 С, время охлаждения-90 мин. Панель управления цифровая.	1	шт.	1	Б
19.	Микроволновая печь	Микроволновая печь мощностью 0,7кВт. Внутренний объем-20 л, Внутреннее покрытие камеры эмаль. Вес 10 кг. Тип управления электронное, дисплей, переключатели сенсорные, система равномерного распределения микроволн, подсветка камеры, звуковой сигнал. Дверца навесная, открывание дверцы кнопка. Цвет корпуса белый.	1	шт.	1	Б

20.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия (дискового ножа): 220 мм; Габаритные размеры: 450x378x350 мм; Мощность: 0,12 кВт; Напряжение: 220 В. Настольная установка; механическое управление; полностью выполнен из нержавеющей стали; лезвие ножа защищено крышкой.	1	шт.	1	Б
21.	Блендер стационарный	Блендер стационарный Starfoo	1	шт.	1	Б
22.	Фритюрница	Тип питания Электрический-220 В, объем одной ванны, л 4; количество ванн, шт. 2; объем фритюра, л 8. Мощность, кВт 4. Тип установки-настольная. Размеры: мм 400x 475x 320. Минимальная температура 50°C; Максимальная температура-90°C.	1	шт.	1	Б
23.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная. Материал корпуса: нержавеющая сталь, Ширина шва, мм: 8. Мощность, кВт 0.18, Напряжение, В 220, габаритные размеры 495x345x340 мм. Способ упаковки камерный. Мощность вакуумного насоса, м³/ч 6.5. Количество сварочных планок в камере 1, Длина сварочной планки, мм 260, Внутренний размер камеры, мм 390x320x130.	1	шт.	1	Б
24.	Часы настенные (электронные)	Тип индикации - римские цифры	1	шт.	1	Б
25.	Ноутбук или стационарный компьютер	Процессор 4-х ядерный Intel Core i5; RAM - 6GB, Ethernet - 100/1000 mbps;	1	шт.	1	Б
26.	Принтер А4 лазерный/цветной	МФУ лазерное, ч/б печать (А4), 23 стр/мин(А4), Сканер 600x600 dpi, Копир 600x600, картридж Canon 728 (запас тонера на 5 000 листов)	1	шт.	1	Б
27.	Телевизор	DEXP, телевизор, 19820x1080, диагональ 101 см	1	шт.	1	Б

Перечень инструментов

1.	Гастроемкость GN 1/1 530x325x20 мм.	GN 1/1, размером 530x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	А
2.	Гастроемкость GN 1/1 530x325x65 мм из нержавеющей стали	GN 1/1 размером 530x325x65 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	А

3.	Гастроемкость GN 1/2 265x325x20 мм	GN 1\2 размером 265x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	A
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал коррозионно-стойкая сталь, длина лезвия 88 мм, 175мм, 200 мм, Конструкция: сплошная жесткая, хвостовик, проходит сквозь всю рукоять, рукоятка сделана из цепкого эластона.	5	шт.	6	A
5.	Лопатка силиконовая	Рабочая часть лопатки изготовлена из высококачественного силикона, выдерживает значительные перепады температур (от -40°С до +250°С), не прилипает к пище, не царапает любое антипригарное покрытие посуды, высокая гибкость. Лопатка имеет длинную ручку	3	шт.	18	A
6.	Молоток для отбивания мяса	Страна производитель- Россия , материал -алюминий	1	шт.	6	A
7.	Терка	Терка , материал: нержавеющая сталь, пластик, количество сторон: 4	1	шт.	6	A
8.	Миска металлическая	Объем: 0.55 л, диаметр: 16 см	2	шт.	12	A
9.	Миска металлическая	Объем: 1 л, диаметр: 205 см	2	шт.	12	A
10.	Миска металлическая	Объем: 4 л, диаметр: 25 см	2	шт.	12	A
11.	Набор кастрюль	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, Объемом 5л, 3л, 2л, 1.6л, 1.2л, 1л	1	шт.	6	A
12.	Сковорода	Диаметром 240 мм,сковорода выполнена из кованного алюминия с антипригарным покрытием.	2	шт.	12	A
13.	Сотейник	Сотейник с ручкой, объем: 0,86 л, Диаметр: 140 мм, Высота: 55 мм, Материал из высококачественной нержавеющей стали, тройное дно, подходит для индукционных плит. Многоточечное крепление ненагреваемых стальных ручек.	2	шт.	12	A

14.	Набор разделочных досок	Материал пластик. Материал соответствует всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности НАССР и СЕ. Размеры:Н=18, L=600, В=400мм; Цвета: жёлтый, синий, зелёный, красный, белая, коричневая.	1	комп	6	А
15.	Термометр (шуп) Электронный	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт.	6	А
16.	Венчик	Материал - нержавеющая сталь. Количество прутьев: 12 шт.	1	шт.	6	А
17.	Сито для протирания	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус.	1	шт.	6	А
18.	Сито для протирания	Сито с ободом и ручкой, диаметром 10 см, материал - нержавеющая сталь	1	шт.	6	А
19.	Сито (для муки)	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус обеспечивают изделию износостойкость и долговечность.	1	шт.	6	А
20.	Овощечистка	Материал : сталь/пластик , двусторонняя, расположение лезвия - горизонтальное	1	шт.	6	А
21.	Ножницы для рыбы, птицы	Россия, материал: нержавеющая сталь, коррозионно-стойкие острые лезвия из нержавеющей стали с микрорубчатым краем	1	шт.	6	А
22.	Скалка	С крутящимися ручками, диаметр 60 мм, длина полотна 300 мм. Материал дерево.	1	шт.	6	А
23.	Силиконовый коврик	Силиконовый коврик для выпечки, для раскатки теста, цветной	2	шт	12	А
24.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Силиконфлекс, материал пищевой силикон, 6 - 8 ячеек в ассортименте	1	шт.	6	А
25.	Тарелка круглая белая плоская	Материал фарфор. Диаметр 32 см, без декора с ровными полями, цвет белый.	9	шт	54	А

26.	Пластиковая урна для мусора	Пластик, объем- 25 литров	2	шт	12	А
27.	Мерный стакан	Мерная кружка выполнена из полипропилена, с удобной ручкой. Мерная шкала нанесена снаружи прозрачного кувшина, измерения в литрах и миллилитрах. Объем, л: 1,0. Диаметр,мм: 120. Высота, мм: 150.	1	шт.	6	А
28.	Ложки столовые	Ложки из нержавеющей стали	5	шт	30	А
29.	Соусник	Материал фарфор, объем -75 мл, белый	3	шт	18	А
30.	Инфракрасный термометр	Диапазон измерений -50 до +330°С, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см	1	шт.	6	А
31.	Инфракрасный термометр	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт	1	Б
32.	Шенуа	Конусное шенуа выполнено из нержавеющей стали марки 18/8, диаметром 18 см, длина ручки- 25 см, на противоположной от ручки стороне находится специальный крючок, помогающий зафиксировать сито на любой емкости, соответствующей ему по размеру.	1	шт.	6	А

Перечень расходных материалов

1.	Средство для мытья посуды		1	шт.	6	А
2.	Стаканы одноразовые объемом 200 мл		2	шт	13	А
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20x30 см	1	шт.	6	А
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Средство универсальное ПРОГРЕСС, соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Сертификат соответствия СПРАВКА № 879-С от 11ю05.2016 г. ООО "ПРОГРЕСС"	1	шт.	6	А

5.	Вода	Чебогорская» — питьевая артезианская вода. Бутыль 19л	1	шт.	6	А
6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)	3	шт	18	А
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	Страна-изготовитель - Китай, газовый баллон пищевой, вес газа в одном баллончике: 8 гр., материал баллона - алюминий цвет - серебристый Баллоны с газом N2O, CO2	2	шт	12	А
8.	Губка для мытья посуды	Губка, размер 5x8 см. Состав: поролон, абразивный материал.	1	шт.	6	А
9.	Пергамент рулон	Россия, ширина 300 мл, длиной 10 м	1	шт.	6	А
10.	Фольга рулон	Алюминевая фольга стандартная , шириной 300 мм, длиной 10 метров	1	шт.	6	А
11.	Бумажные полотенца	Двухслойные тесненные, размер 220*185, 2 шт. в упаковке	2	шт	12	А
12.	Пакеты для мусора, 60 л	Пакеты для мусора 60л, материал полиэтилен высокой плотности черный	2	шт	12	А
13.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовый пластиковый контейнер Стиролпласт, объем 300 мл прозрачный, крышка прозрачная	10	шт	60	А
14.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовые контейнеры, объем 500 мл, материал - полипропилен (ПП) ПП, прозрачные, крышки	10	шт	60	А
15.	Перчатки силиконовые одноразовые, размером S; M; L	Перчатки нитриловые одноразовые, неопудренные, размер S;M;L	20	пар	120	А
16.	Плѐнка пищевая	Пленка пищевая ПЭ размером 450 мм х 20 м, прозрачная, плотность 6 мкм, Материал: полиэтилен	1	шт.	6	А

17.	Ручка шариковая	Россия, ручка пластиковая шариковая, паста синяя	1	шт.	6	А
18.	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Снегурочка, размер А-4 (210*297мм), 500 л, цвет белый- 100%	1	шт.	6	А
19.	Вакуумные пакеты, разных размеров	Пакет фасовочный ПВД (полиэтиленовые высокого давления), Россия, материал -Полимер, плотность -80 мкм, размеры: 150x250 мм, 200x300 мм, 100x150 мм.	6	шт	36	А
20.	Мешки кондитерские одноразовые	Master Кондитерский мешок одноразовый, материал: полиэтилен. Размеры: Н - 28 см, 35 см, 46 см	10	шт	60	А

Список продуктов

1.	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 штук	10	шт	60	А
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	л	3,0	А
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1,0	л	6,0	А
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А

9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 штук	20	шт	120	A
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1,0	л	6,0	A
11.	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
12.	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
13.	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
14.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
15.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
16.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
17.	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	A
18.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	3,0	A
19.	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	A
20.	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A
21.	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	A

22.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
23.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
24.	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
25.	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
26.	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А
27.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А
28.	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	24	А
29.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А
30.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
31.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
32.	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
33.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
34.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А

35.	Брокколи свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
36.	Облепиха свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
37.	Смородина красная свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
38.	Смородина черная свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
39.	Тесто катаифи свежемороженное	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
40.	Тесто слоёное бездрожжевое свежемороженное	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
41.	Тесто фило свежемороженное	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
42.	Цветная капуста свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
43.	Черника свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
44.	Ежевика свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
45.	Клюква свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
46.	Шпинат свежемороженный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
47.	Горошек зелёный свежемороженный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А

48.	Клубника свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
49.	Вишня свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
50.	Малина свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
51.	Агар-Агар	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,12	А
52.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,18	А
53.	Желатин листовой	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,18	А
54.	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,12	А
55.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
56.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
57.	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
58.	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
59.	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
60.	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А

61.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
62.	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
63.	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
64.	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
65.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
66.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
67.	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
68.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
69.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
70.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
71.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
72.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
73.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А

74.	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
75.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
76.	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,8	А
77.	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	3,0	А
78.	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
79.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
80.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
81.	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
82.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
83.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,18	А
84.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,18	А
85.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,6	А
86.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,18	А

87.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,12	А
88.	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,18	А
89.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	2,4	А
90.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
91.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
92.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
93.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,2	А
94.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	3,6	А
95.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
96.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
97.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
98.	Курица тушка потрошенная	Максимальное количество 1600гр	1,6	кг	9,6	А

Общий стол

99.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
100.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,3	А
101.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
102.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,06	А
103.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,6	А
104.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
105.	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
106.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
107.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
108.	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
109.	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,024	А
110.	Зелень укропа	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,12	А
111.	Зелень петрушки	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,12	А

112.	Ростки микрорзелени	Максимальное количество 2 гр	0,002	кг	0,12	А
113.	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,06	А
114.	Розмарин	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,06	А
115.	Мята	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,06	А
116.	Масло растительное для фритюра		6	л	36	А
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
117.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	12	А
118.	Прихватки силиконовые, термозащитные		2	шт	12	А
119.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б
120.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	комп	6	А, Б
121.	Кулер для воды		1	шт	2	А, Б

3.6. План застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3

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.)

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

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице:

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 500 люкс.	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	мощность 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	Бетонный пол с мраморной крошкой	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Вентиляция и кондиционирование	имеется	А,Б

3.7. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.
- запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.8. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена, при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ ИО АТОПТ, создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

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

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице:

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
5	5	3

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 ЦСО

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 КОД.

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

После внесения Главным экспертом всех баллов в систему ЦСО, баллы в системе ЦСО 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 КОД.

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

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

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе ЦСО, 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 ЦСО, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы ЦСО 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 по запросу.

Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов.

Общее максимально возможное количество баллов задания КОД 43.01.09 -1-2024 по всем критериям оценки, имеющая 2 части: инвариантную и вариативную, составляет 100 баллов.

Таблица. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Итого по модулю № 1	26
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
		Итого по модулю № 2	24
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
		Итого по модулю № 3	30
ИТОГО (инвариантная часть модуль 1, 2, 3)			80,00

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 КОД 43.01.09 -1-2024.

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 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, ... , от 24.07.2023 N 385-ФЗ, от 04.08.2023 N 479-ФЗ).

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- 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. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);

- 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 ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»
- программа ГИА;
- методические рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену;
- комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена КОД 43.01.09 -1-2024;
- 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 КОД 43.01.09 -1-2024.

».

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

- ✓ сертифицированные эксперты;
- ✓ эксперты, прошедшие обучение 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.

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

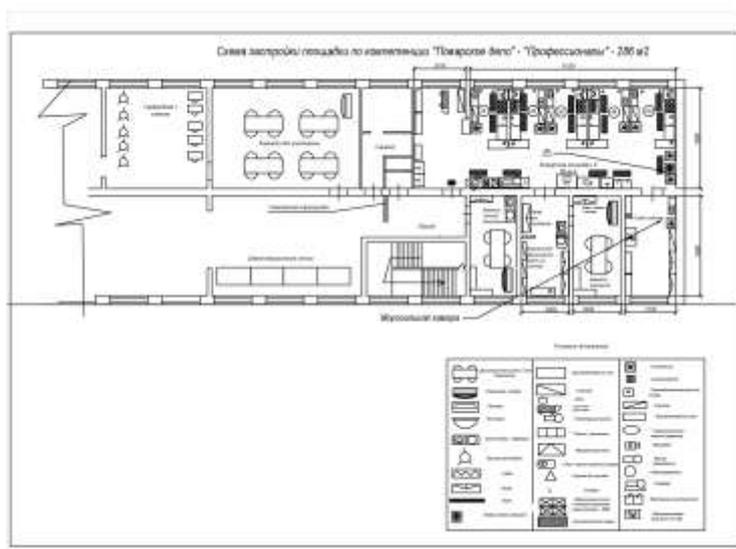
Приложение 1
к Положению о выпускной квалификационной
работе по программам подготовки
квалифицированных рабочих, служащих в виде
демонстрационного экзамена

График
проведения предварительных инструктажей на площадке
Центра проведения демонстрационного экзамена

Группа ШКРС	Дата	Смена	Количество человек	Ответственный
16/16а 19 чел	15.05.	1	5	Шитова М.О. – мастер п/о
		2	5	
	16.05.	1	4	
		2	5	
17/17а 21 чел	16.05.	1	1	Кузьмина Н.И. – мастер п/о
	17.05.	1	5	
		2	5	
	20.05.	1	5	
		2	5	
18/18а 18 чел	21.05	1	5	Тюрина С.Ю. – мастер п/о
		2	5	
	22.05	1	5	
		2	3	

Приложение 2
к Положению о выпускной квалификационной
работе по программам подготовки
квалифицированных рабочих, служащих в виде
демонстрационного экзамена

План застройки площадки ДЭ ПУ



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

Дегустационная - состоит из столов и стульев, для проведения объективной оценки слепой дегустации.

Комната главного эксперта – для Главного эксперта и Заместителя главного эксперта для выставления оценок в ЦСО 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.

Приложение № 3

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

Форма заполнения меню

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
<u>Модуль 1</u> Горячее блюдо из птицы.	
<u>Модуль 2</u> Десерт на тарелке	
<u>Модуль 3</u> Холодная закуска из птицы	

Образец заполнения меню

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

<i>Наименование модуля</i>	<i>Описание</i>
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 № 4
к Положению о выпускной квалификационной
работе по программам подготовки
квалифицированных рабочих, служащих в виде
демонстрационного экзамена

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество