

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 № 116 от « 20 » 12. 2019 г.

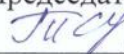



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
на 2019/2020 учебный год

Очная форма обучения: 1 года 10мес.

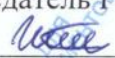
Ангарск, 2019 г.

Рассмотрена на заседании
ЦМК торговли
Протокол № 4 от 04.12. 2019 г.
Председатель ЦМК
 /С.Ю. Тюрина

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 18 от 20.12.2019 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 2019/2020 учебный год

Авторы-разработчики
Рабочая группа в составе:
Емельянова О.Д. – Заместитель директора по УМР
Михайлова В.П. - Заместитель директора по УПР
Николаева Н.Н. - Старший мастер

СОГЛАСОВАНО
председатель Государственной экзаменационной комиссии
 /Шиханов Сергей Михайлович



СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	6
2. Форма государственной итоговой аттестации	6
3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии	6
4. Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации	7
5. Тематика выпускных практических квалификационных работ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	9
6. Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы	10
7. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ	16
8. Обзор задания демонстрационного экзамена	16
9. Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	21
10. Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills	21
10.1. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.	21
10.2. Использование системы оценивания CIS	22
10.3. Обобщенная оценочная ведомость	23
10.4. Регламент оценки	24
10.5. Оценочные критерии	24
10.6. План работы ЦПДЭ при проведении демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело»	25
10.7. Соответствие площадок проведения требованиям WSR	27
11. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	27

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 студентов, завершающего года обучения, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и носит прикладной характер.

Задачи программы государственной итоговой аттестации:

– Доведение до сведения студентов, не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации, определенных сведений об итоговых аттестационных испытаниях, которые дают четкое представление о том, каким образом и в какие сроки будет организована ГИА.

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
3. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 и от 17 ноября 2017 г. N 1138.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия) от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия) либо международной организацией "WorldSkills International", результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации".

2. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия) от 29 октября 2018 г. N 29.10.2018-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".
3. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 г. № 31.05.2019-5 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия".
4. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".
6. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»
7. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023)»;
8. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)»;
9. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270)»;

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

- 1.1. Целью государственной итоговой аттестации является определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
- 1.2. Задачи государственной итоговой аттестации:
 1. установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;
 2. оценка сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

2. Форма государственной итоговой аттестации

- 2.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. является защита выпускной квалификационной работы.
- 2.2. Защита выпускной квалификационной работы проводится в виде демонстрационного экзамена.
- 2.3. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.
- 2.4. Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09. Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

- 3.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, созданной в ГАПОУ ИО «Ангарском техникуме общественного питания и торговли».
- 3.2. 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.

- 3.3. В состав Государственной экзаменационной комиссии для проведения демонстрационного экзамена входят также не менее двух экспертов, имеющие свидетельство, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills, или которые являются экспертами союза «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» более высокого уровня.
- 3.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.
- 3.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря 2020 г.) Министерством образования Иркутской области.
В качестве председателя утвержден Шиханов Сергей Михайлович, заведующий столовой БСМП (больница скорой медицинской помощи).
- 3.6. Руководитель ГАПОУ ИО АТОПТ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.
- 3.7. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ ИО АТОПТ.
- 3.8. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря 2020 г.).

4. Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации

- 4.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования
- 4.2. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.
- 4.3. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава в ходе оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.
- 4.4. ГАПОУ ИО АТОПТ обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена (на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена). В сроки с 11.05.2020 г. по 13.06.2020 г. проводятся инструктажи на площадке в соответствии с графиком (Приложение № 1)

- 4.5. Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.
- 4.6. 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 от 27.08.2018 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 22 июня по 26 июня 2020 года.
- 4.7. Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 36 часов, в том числе на подготовку выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и на защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.
- 4.8. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.
- 4.9. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.
- 4.10. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.
- 4.11. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.
- 4.12. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.
- 4.13. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.
- 4.14. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее

на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

- 4.15. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.
- 4.16. 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.

5. Тематика выпускных практических квалификационных работ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

- 5.1. Тематика выпускной квалификационной работы по компетенции 34 «Поварское дело» определена ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2, утвержденному.

- 5.2. Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.2.:

Модуль 1. Часть В:

Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида, размер «на два укуса»:

1-ый вид - на основе теста собственного приготовления;

2-ой вид – использовать обязательный продукт (морепродукт)

Модуль 1. Часть Н

Приготовить три порции горячего блюда из птицы,

- минимум два гарнира,
- один соус на выбор участника,
- допускается оформление и наличие дополнительных гарниров на выбор участника

Модуль 1. Часть С:

Приготовить три порции Десерта на выбор участника

- Минимум один гарнир на выбор участника
- Один соус на выбор участника,
- Декоративный элемент из изомальта или карамели,
Допускается дополнительное оформление десерта на выбор участника.

- 5.3. Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.2.соответствует содержанию пяти профессиональным модулям, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

5.4. Для подготовки выпускной квалификационной работы студентам назначаются руководители:

- Тюрина С.Ю., мастер производственного обучения

6. Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

Уровень аттестации - Государственная итоговая аттестация

КОД и наименование ФГОС СПО – 43.01.09. Повар, кондитер

Комплект оценочный документации № 1.2., продолжительность 6 часов, максимально возможный балл – 34,80 б

Таблица

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.2. профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	WSSS/модули/ критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
			<p>Разделы WSSS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 3. Знания об ингредиентах и меню. 4. Подготовка ингредиентов. 5. Применение различных методов тепловой обработки.

<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар»¹</p> <p>Обобщенная трудовая функция (В) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>6. Изготовление и презентация блюд. 7. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Задание: КОД 1.2:¹ Модуль 1. Часть В: Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида, размер «на два укуса»: <i>1-ый вид</i> - на основе теста собственного приготовления; <i>2-ой вид</i> – использовать обязательный продукт (морепродукт)</p>
<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>		

¹ Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам ворлдскиллс россия по компетенции «Поварское дело» в 2019 году, Одобрено Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.).

<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар»² Обобщенная трудовая функция (В) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Задание КОД 1.2: Модуль 1. Часть Н Приготовить три порции горячего блюда из птицы,</p> <ul style="list-style-type: none"> – минимум два гарнира, – один соус на выбор участника, – допускается оформление и наличие дополнительных

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

<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>инструкциями и регламентами. 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 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить</p>		<p>гарниров на выбор участника</p>
--	---	--	------------------------------------

	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.		
<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента;</p> <p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>	<p><i>Профессиональный стандарт «Пекарь», Профессиональный стандарт «Кондитер»³</i></p> <p>Обобщенная трудовая функция (В). Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента</p>	<p>Задание КОД 1.2 Модуль 1. Часть С: Приготовить три порции Десерта на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> – Минимум один гарнир на выбор участника – Один соус на выбор участника, – Декоративный элемент из изомальта или карамели, – Допускается дополнительное оформление десерта на выбор участника

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

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>		
---	--	--	--

	пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
--	---	--	--

7. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

- 7.1. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, профессиональных стандартов (33.011. Повар, 33.010. Кондитер, 33.014. (Пекарь) и с учетом комплекта оценочной документации № 1.2., разработанным союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)».
- 7.2. В ходе подготовки к демонстрационному экзамену студент разрабатывает меню, технологические карты под руководством руководителей и в соответствии с разработанным меню готовит блюда по заданию.

8. Обзор задания демонстрационного экзамена

- 8.1. Задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны с учетом комплекта оценочной документации № 1.2 по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело».

8.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена

ФОРМА УЧАСТИЯ - Индивидуальная

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, Н, С).

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

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

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

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования охраны труда и техники безопасности, подвергает опасности себя и других сдающих, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьевку проводит главный эксперт в Подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа для написания меню

(Приложение № 3) и окончательной заявки продуктов при необходимости. На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов - Инфраструктурный лист (приложение № 4)

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

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

Часть В	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div data-bbox="823 322 1270 501" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Морепродукт
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Часть Н</p>	<p style="text-align: center;">Горячее блюдо - Птица</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника

<p>Описание</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Часть С</p>	<p style="text-align: center;">Десерт</p>

<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. • Минимум 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для

	<ul style="list-style-type: none"> • фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2
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

9. Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

8.1. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

8.2. Методика оценивания результатов в приложении № 2

10. Основные требования

к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills

10.1. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

- Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.
- Количество рабочих мест - 5.

- Работа участников организована в одну смену.
- Количества экспертов – 6.
- Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

Таблица 3.

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	3	4	5	25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	

- 10.1.4. Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.
- 10.1.5. Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена.
- 10.1.6. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.
- 10.1.7. Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.
- 10.1.8. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых и членов ГЭК, не допускается.

10.2. Использование системы оценивания CIS

- 10.2.1. В Подготовительный день не позднее 08.00 по местному времени в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе.
- 10.2.2. К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.
- 10.2.3. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.
- 10.2.4. Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.
- 10.2.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.
- 10.2.6. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий

осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

- 10.2.7. Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.
- 10.2.8. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.
- 10.2.9. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.
- 10.2.10. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.
- 10.2.11. Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.
- 10.2.12. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.
- 10.2.13. После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями
- 10.2.14. К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.
- 10.2.15. Если баллы, занесенные в систему CIS, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы CIS выгружается итоговый протокол по форме, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверяется членом ГЭК.
- 10.2.16. Оригинал Итогового протокола передается в ГАПОУ ИО АТОПТ или ЦПДЭ, копия предоставляется Союзу по запросу.

10.3. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и измерительные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,80.

Таблица

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая

1	Холодная закуска finger food (в том числе работа)	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из птицы	1	2, 4, 7	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	2, 4, 7	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,30	34,80

10.4. Регламент оценки

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.

В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:

- Измеримая – работа на площадке;
- Измеримая – презентация готовых блюд;
- Судейская – работа на площадке;
- Судейская – презентация готовых блюд;

В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

Измеримая – работа на площадке	3 эксперта
Судейская – работа на площадке	

Измеримая – презентация готовых блюд	3 эксперта
Судейская – презентация готовых блюд;	

10.5. Оценочные критерии

А. Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые \не пищевые отходы);
- ✓ Рациональное использование электроэнергии;
- ✓ Наличие брака в работе;

- ✓ Расточительность;
- ✓ Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню;
- ✓ Список продуктов соответствует планированию меню;
- ✓ Список продуктов сдан вовремя;
- ✓ Корректировка списка продуктов в день С-1;
- ✓ Доказка продуктов во время выполнения модуля.

В. Судейская оценка работы участника:

- ✓ Организация и планирование производственного процесса;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Рабочее место - холодильники;
- ✓ Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки);
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов;
- ✓ Навыки и знания кулинарной обработки продуктов;
- ✓ Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

С. Измеримые аспекты оценивания презентации участника:

- ✓ Время подачи - корректное время подачи (± 5 минут от «времени подачи»).
- При задержке от корректного время подачи – 5 минут «штрафного времени» каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл, после «штрафного времени» блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
 - ✓ Правильность подачи блюда в соответствии с заданием;
 - ✓ Чистота тарелки при подаче блюда
 - ✓ Масса (размер) блюда в соответствии с экзаменационным заданием;
 - ✓ Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием.
 - ✓

Д. Судейская оценка результата работы участника:

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

10.6. План работы ЦПДЭ при проведении демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело»

	Примерное время	Мероприятие
--	-----------------	-------------

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

10.7. Соответствие площадок проведения требованиям WSR

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

раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.

11. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

10.2. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

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

10.6. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.

10.7. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации.

10.8. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

10.10. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

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

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

10.13. Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

- 10.14. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.
- 10.15. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:
- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
 - об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.
- 10.16. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.
- 10.17. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.
- 10.18. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.
- 10.19. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.
- 10.20. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

- 10.21. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.
- 10.22. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.
- 10.23. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложение 2

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

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в систему оценок государственной итоговой аттестации

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

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Часть В Finger food	
Часть Н Горячее блюдо Птица	
Часть С Десерт	

Образец заполнения меню

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
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, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Список продуктов

Демонстрационный экзамен по стандартам по стандартам Ворлдскиллс Россия 34 Поварское дело					
Дата передачи:	за две недели до ДЭ				
Имя участника:	ФИО участника				
<u>Ввести адрес электронной почты участника:</u>					
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ – Е,Ф,С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сыр Пармезан	г	150	150		
Сыр Гауда	г	150	150		
Сыр Творожный	г	300	300		
Яйца перепелиные	шт	20	20		
Сыр Маскарпоне	г	300	300		
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000		
Сливочное масло	г	800	800		
Яйцо куриное	шт	30	30		
Сметана 20%	г	500	500		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Брынза	г	300	300		
Сливки 22%	мл	1000	1000		
ОВОЩИ					
Брокколи	г	600	600		
Капуста белокочанная	г	600	600		
Баклажан	г	600	600		
Сельдерей (корень)	г	600	600		
Томаты Черри	г	300	300		
Цуккини зелёный	г	600	600		
Имбирь	г	100	100		
Картофель крахмальный	г	1000	1000		
Тыква	г	1000	1000		
Свекла красная	г	600	600		
Лук порей	г	400	400		
Сельдерей стебель	г	400	400		
Грибы шампиньоны	г	600	600		

Перец чили	г	100	100		
Чеснок	г	100	100		
Томаты	г	600	600		
Огурец	г	400	400		
Лук репчатый	г	600	600		
Лук красный	г	600	600		
Цветная капуста	г	600	600		
Морковь	г	600	600		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Кинза	г	50	50		
Тимьян	г	20	20		
Бasilик(зелёный)	г	20	20		
Мята	г	20	20		
Лимонная трава	г	20	20		
Ростки микрозелени	г	20	20		
Петрушка листовая	г	50	50		
Розмарин	г	20	20		
Лук зеленый	г	20	20		
Укроп	г	50	50		
Эстрагон	г	20	20		
ФРУКТЫ					
Апельсин	г	400	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
Груша	г	500	500		
Лайм	г	200	200		
Лимон	г	400	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Ежевика	г	300	300		
Черника	г	300	300		
Тесто фило	г	500	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500		
Клюква	г	300	300		
Брокколи	г	400	400		
Шпинат	г	600	600		
Цветная капуста	г	400	400		
Горошек зеленый	г	400	400		
Брусника	г	300	300		
Клубника	г	300	300		
Малина	г	300	300		
Облепиха	г	300	300		
Вишня	г	300	300		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					

Агар-Агар	г	30	30		
Пектин	г	50	50		
Желатин гранулированный	г	50	50		
Желатин листовой	г	50	50		
Лецитин	г	30	30		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100		
Томаты в собственном соку	г	300	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
Томатная паста	г	100	100		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Рис Арборио	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Чечевица	г	100	100		
Нут	г	100	100		
Кус кус	г	100	100		
Полента	г	100	100		
ШОКОЛАД					
Какао Порошок	г	100	100		
Какао масло	г	200	200		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
СУХОФРУКТЫ					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
Курага	г	200	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Мак	г	50	50		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		

Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Масло оливковое	г	500	500		
Масло подсолнечное	г	1000	1000		
Уксус винный белый	г	200	200		
Бальзамический уксус	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Соус Ворчестерский	г	100	100		
Уксус 9%	г	200	200		
ДРОЖЖИ					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
УГЛЕВОДЫ					
Сахар	г	600	600		
Сахарная пудра	г	300	300		
Мёд цветочный	г	300	300		
Глюкоза (сироп)	г	300	300		
Изомальт	г	200	200		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Сухари панировочные	г	300	300		
Багет	г	400	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
Мука миндальная	г	400	400		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Крахмал картофельный	г	100	100		
АЛКОГОЛЬ					
Коньяк	г	200	200		
Куантро	г	200	200		
Бейлиз	г	200	200		
Водка	г	200	200		
Вино красное (Каберне)	г	600	600		
Вино белое сухое	г	600	600		
Ром	г	200	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)					
Соль мелкая	г	50	50		
Соль крупная	г	50	50		
Горчица Дижонская	г	50	50		

Сахар тростниковый коричневый	г	300	300		
Сода пищевая	г	10	10		
Соус соевый	мл	100	100		
Соус Табаско	мл	20	20		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50		
Соль крупная морская	г	50	50		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20		
Лавровый лист	г	4	4		
Перец Кайенский	г	4	4		
Корица	г	4	4		
Паприка порошок	г	4	4		
Гвоздика	г	4	4		
Кардамон	г	4	4		
Бадьян	г	4	4		
Мускатный орех молотый	г	4	4		
Карри порошок	г	4	4		
Перец черный горошек	г	4	4		
Душистый перец горошек	г	4	4		
Бasilik	г	4	4		
Шалфей	г	4	4		
Тмин	г	4	4		
Перец черный молотый	г	4	4		
Перец розовый горошек	г	4	4		
Перец белый молотый	г	4	4		
Майоран	г	4	4		
Кумин(зира)	г	4	4		
Кориандр	г	4	4		
Орегано	г	4	4		
Эстрагон	г	4	4		
Куркума	г	4	4		
МЯСО					
Шпик свиной	г	200			
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ					
Бекон сырокопчёный (нарезка)	г	150	150		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)					
Модуль (Часть С) Фрукт	г	400			
Модуль (Часть С) Орех (очищенный)	г	100			
Модуль 1(ЧАСТЬ В) Печень куриная	г	200			
Модуль (ЧАСТЬ Н) Птица тушка (1шт., размер тушки от 1600г)	г	1600			