

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрена на заседании ПЦК
дисциплин естественно- научного
цикла
Протокол № 5
« 9 » 01 2024 г.
Председатель ПЦК
Газизуллина
Ф.Ф..

Согласовано
Заведующая производством ОАО
«Мензелинский хлебзавод»
И.В.Рубцова
15 января 2024 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»
Э.И.Фаттахова
Приказ № 25 от 01.02.2024



Рассмотрено на Педагогическом
совете
Протокол № 5 от 15.01.2024 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
на базе основного общего образования: 3 года 10 мес.
Квалификация: Повар, кондитер
Профиль: естественно-научный

Авторы-разработчики
Рабочая группа в составе:
Ражапова Г.И., заместитель директора по учебной работе,
Газизуллина Ф.Ф. руководитель ПЦК естественно-научных дисциплин ;
Шабаева Г.И. преподаватель дисциплин профессионального цикла,
Дюпина А.С, мастер производственного обучения.

Мензелинск, 2024.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	4
2. Форма государственной итоговой аттестации	4
3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии.....	4
4. Порядок, организация и сроки проведения ГИА	5
5. Требования к продолжительности ДЭ	9
6. Требования к содержанию КОД.....	10
7. Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ.....	16
8. Требования к составу экспертных групп	17
9. Задание ДЭ.....	17
10. Требования к оцениванию.....	19
10.1 Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке.....	21
10.2 Форма участия.....	21
10.3 Описание задания.....	21
10.4 Применяемые во время выполнения демонстрационного задания средства индивидуальной защиты.....	24
11. Порядок подачи и рассмотрения апелляции.....	24
Приложение №1	25

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящая программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с нормативной документацией:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. 273-ФЗ Об образовании в РФ»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 года;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940.
- Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена утверждены распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 г. N P-36;
- Оценочные материалы демонстрационного экзамена по КОД 43.01.09 -1-2024 разработанные ИРПО РФ
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум» (Далее Техникум), по актуализированным ФГОС
- Локального акта от 28.08..2020 Учебный план по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является определение 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:

- 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.

2. Форма государственной итоговой аттестации

2.1. Формой государственной итоговой аттестации является демонстрационный экзамен.

2.2 Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач 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 создается государственная экзаменационная комиссия (Далее ГЭК).

3.2 Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников, 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.

3.3 В состав государственной экзаменационной комиссии для проведения демонстрационного экзамена входят председатель ГЭК, главный эксперт, а также 3 линейных экспертов, входящих в реестр экспертов ДЭ, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена.

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) Министерством образования и науки РТ.

3.6 Председателем государственной экзаменационной комиссии

образовательной организации утверждается лицо, не работающее в ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум» (Далее Техникум), из числа: представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускник.

3.7 Руководитель или заместитель руководителя Техникума, является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.8 Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Техникума

3.9 Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4. Порядок, организация 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, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.3 Демонстрационный экзамен проводится на площадке центра проведения демонстрационного экзамена

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

4.5 Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, задания и продолжительность демонстрационного экзамена определяются с учетом оценочных материалов демонстрационного экзамена и комплекта оценочной документации (далее – КОД) ИРПО и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации.

4.6 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с 17 июня по 29 июня 2024 г.

4.7 Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО 2 недели.

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 Статус победителя и призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалист» и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой

образовательной программы среднего профессионального образования, засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования

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

4.11 Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательным учреждением сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

4.12 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.

4.13 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.

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

4.15 Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем), членами государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

4.16 Координатором подготовки и проведения ГИА в виде ДЭ по стандартам «Профессионалист» является Техникум.

4.17 Техникум:

- проводит информирование об условиях, сроках и требованиях к участникам (студентам, экспертам) ДЭ;
- формирует график проведения ДЭ;
- не позднее, чем за 20 календарных дней до официальной даты ДЭ уведомляет участников о графике его проведения;
- осуществляет организационно-методическое сопровождение подготовки ДЭ;
- организует работу экспертов;
- согласовывает с региональным координационным центром (далее РКЦ) график проведения ДЭ и процедуру внесения результатов в CIS;

– обеспечивает предоставление информации о ходе подготовки и проведения ДЭ в РКЦ;

– принимает и регистрирует заявления студентов на участие в ДЭ (не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения);

– принимает согласия на обработку персональных данных участников ДЭ (не менее чем за 2 месяца до даты начала проведения). Под обработкой персональных данных, понимается сбор, систематизация, накопление, хранение, использование, распространение, уточнение (обновление, изменение), блокирование, уничтожение персональных данных участников. Согласие действует в течение всего срока проведения ДЭ и трех лет после его окончания.

– создает и организует проведение аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

– обеспечивает площадку для проведения ДЭ оборудованием, инструментами и образцами материалов, в соответствии с утвержденными техническими описаниями и инфраструктурными листами;

– осуществляет регистрацию участников в соответствии с Инструкцией по работе в Цифровой платформе ЛК ЦПДЭ

– обеспечивают участие в ДЭ главного, линейных и технического экспертов ДЭ.

4.19. В рамках подготовительного этапа в сроки, установленные ИРПО до начала ДЭ, Техникум направляет заявку на регистрацию участников.

4.20 Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с методикой проведения ДЭ, что является согласием на обработку персональных данных, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

4.21 Техникум отвечает за достоверность внесения персональных данных участников на ЦП. Все персональные данные участников хранятся в Техникуме. Участник ДЭ вправе отозвать свое согласие на обработку персональных данных, направив соответствующее уведомление. В сроки, установленные ИРПО РФ до начала ДЭ участники должны пройти окончательную регистрацию в электронной системе ЦП ДЭ.

4.22 В дни проведения ДЭ Техникум обеспечивает:

- безопасность проведения ДЭ: дежурство руководства образовательного учреждения и медицинского персонала, других необходимых служб;
- дежурство технического персонала в местах проведения ДЭ на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей оборудования),
- осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения,
- работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и
- выход в помещение участников;
- питьевой режим, питание участников;
- возможность прямой трансляции хода проведения ДЭ в том числе с использованием общедоступных Интернет-ресурсов, фото- и видеосъемку.

4.23. К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие

инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

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

4.25 Все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с Кодексом этики «профессионалист», Техническим описанием компетенции, КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

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

4.27 Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена. После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

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

4.29. С целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации, и обеспечения объективности ее результатов, на площадке присутствуют члены государственной экзаменационной комиссии для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий ДЭ. 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.

4.30. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, не допускается.

4.31. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения Главного эксперта. Участник, нарушивший правила поведения на экзамене или своим поведением мешающий процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки,

вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

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

5. Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.

6. 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.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД ¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально разместить 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: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с 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

¹ Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹

<p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>		
<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p>	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	
<p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>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</p>	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	
<p>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</p>		

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹

		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском
--	--	---

Содержательная структура КОД 43.01.09-1-2024.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИАДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>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</p> <p>Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы</p> <p>Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА, ДЭ ПУ
	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА/ДЭ ПУ
	<p>блюды, кулинарных изделий, закусочек из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>	<p>■</p> <p>■</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок</p>	<p>■</p> <p>■</p>

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА, ДЭ ПУ
	<p>ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: соблюдения выхода при порционировании</p> <p>Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий</p> <p>Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>
Приготовление, оформление и	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИАДЭ ПУ
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Навык: соблюдения техники безопасности</p> <p>Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умение: осуществлять утилизацию отходов</p> <p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ</p> <p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного		■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
		<p>Умение: доводить до вкуса</p> <p>Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p> <p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>

7. Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в Приложении № 1.

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 – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В, 0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сетислаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30</u> м ² на всю зону	А,Б
Подведение/отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А

8. Требования к составу экспертных групп

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 представлено в таблице.

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

9. Задания демонстрационного экзамена

Задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны с учетом комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-1-2024 по профессии Повар, кондитер.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -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. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 1: 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>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>

10. Требования к оцениванию.

Распределение значений максимальных баллов.

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

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

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления,	14,00

¹ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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			80,00

Максимальное количество баллов, полученное за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблиц 1 и 2.

Таблица 1

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% -19,99%	20,00% -39,99%	40,00% -69,99%	70,00% -100,00%

Перевод баллов в оценку

«2»	«3»	«4»	«5»
0-15,99	16.00-31,99	32.00-55,99	56.00-80.00

10.1 Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

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

10.2 Форма участия

Индивидуальная

Количество рабочих мест -3

Работа участников организована в 2 смены

10.3 Описание задания

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

Демонстрационный экзамен длится 3,5 часа в течение 1 дня, готовятся блюда задания. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости. На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ Модули (А, С, D, Н)

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

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
 - 1 горячий соус на выбор участника
 - Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
- порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на

площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 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 с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в 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 студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

10.4 Применяемые во время выполнения демонстрационного задания средства индивидуальной защиты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук – при работе х/б темного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

11. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласия с ее результатами. Апелляция подается лично выпускником или родителем (законным представителем) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается комиссией не позднее 3 рабочих дней с момента поступления на заседании комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать на рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из его родителей (законных представителей). Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение 3 рабочих дней со дня заседания. Решение апелляционной комиссии пересмотру не подлежит.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

