



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской
творческой группы
Протокол №9
от «31»мая 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«23» июня 2022г.



КОМПЛЕКТ

документов, регулирующих проведение государственной итоговой и промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена по основным образовательным программам в сетевой форме

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель	Казымова Н.В.	
	Зав. отделением РС	Харченко Н.Э.	
<i>Проверил</i>	Зав.ресурсным центром	Барышева Г.Н.	
<i>Согласовал</i>	Зам.директора по МР	Миланов А.В.	

Комплект документов, регулирующих проведение государственной итоговой и промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена по основным образовательным программам в сетевой форме (далее - Комплект), освещает процесс проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер», в рамках сетевого взаимодействия с профильными профессиональными образовательными учреждениями и работодателями, что позволяет обеспечить готовность выпускников к профессиональной деятельности, обладающей новыми профессиональными компетенциями, востребованными на рынке труда.

Комплект предназначен для педагогических работников среднего профессионального образования и профессиональным образовательным учреждениям, изъявившим желание реализовывать основную профессиональную образовательную программу в сетевой форме.

Организация-разработчик: Колледж туризма Санкт-Петербурга

Составители:

Харченко Н.Э., – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга.

Казимова Н.В., председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель Колледжа туризма Санкт – Петербурга.

Барышева Г.Н., – зав. Ресурсным центром Колледжа туризма Санкт – Петербурга.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Порядок проведения ГИА в форме ДЭ по стандартам ВСК Россия в сетевой форме	6
3. Положение о проведении промежуточной аттестации в формате ДЭ в сетевой форме	20
4. Макет оформления программы ГИА в форме ДЭ.....	31
5. Макет контрольно-оценочных средств по промежуточной аттестации в формате ДЭ	53
6. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в сетевой форме.....	58
7. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по промежуточной аттестации в сетевой форме.....	69
8. КОС по промежуточной и государственной итоговой аттестации на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер».....	80

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект предназначен для диссеминации опыта Городской творческой группы по реализации инновационной образовательной программы Ресурсного центра подготовки специалистов Колледжа туризма Санкт-Петербурга в профильные профессиональные образовательные учреждения и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ, учитывающих проведение демонстрационного экзамена в виде промежуточной и/или итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации (или промежуточной аттестации) обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

Базовая организация – организация, осуществляющая образовательную деятельность, в которую обучающийся принят на обучение, и которая несет ответственность за реализацию сетевой программы, осуществляет контроль за участием организаций-участников в реализации образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) — обязательный экзамен, завершающий освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен (ДЭ) – форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций среднего профессионального образования, которая предусматривает: моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков; независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий; определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями..

Договор о сетевой форме реализации образовательной программы – договор Учреждения с организацией-партнером о реализации сетевых образовательных программ с определением статуса обучающихся в организациях, порядка организации их академической мобильности, условий осуществления образовательной деятельности, характера и объема ресурсов, используемых каждой организацией, источники финансирования и другие вопросы, необходимых для сетевого взаимодействия.

Обучающийся – физическое лицо, осваивающее образовательную программу в рамках сетевого взаимодействия.

Организация-участник - организация, осуществляющая образовательную деятельность и реализующая часть сетевой образовательной программы (могут являться несколько организаций-участников).

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных образовательной программой.

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской творческой группы
Протокол №2
от «28» мая 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО « Виктория Плюс»

Наименование организации/предприятия

Генеральный директор

29 мая 2020 г. Андреев В. А.

личная подпись: _____ фамилия, имя, отчество



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Комитета туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова

«02» июня 2020г.



ПОРЯДОК

проведения государственной итоговой аттестации в форме
демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
в сетевой форме

(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия
на примере 43.01.09 «Повар, кондитер», компетенции «Поварское дело»)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	<i>Методист РЦ</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
<i>Проверил</i>	<i>Зав.ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
<i>Согласовал</i>	<i>Зам.директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	
			<i>Стр. 1 из 14</i>

Порядок Государственной итоговой аттестации разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Порядок предназначен для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, методист Ресурсного центра

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. Общие положения</u>	8
<u>2. Вид государственной итоговой аттестации</u>	12
<u>3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации</u> ..	12
<u>4. Нормативное обеспечение ГИА</u>	13
<u>5. Создание государственной экзаменационной комиссии</u>	13
<u>6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС</u>	9
<u>7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья</u>	15
<u>8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций</u>	16
<u>9. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур</u>	16
<u>10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК</u>	17
<u>11. Материалы и оборудование</u>	18
<u>12. Перевод результатов демонстрационного экзамена в оценку</u>	18

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок определяет и устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) в форме демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) обучающихся в ходе реализации программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" в сетевой форме.

1.2. Организация и проведение ГИА в форме ДЭ проходит на базе организации-партнера (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

1.3. Порядок разработан на основе:

- Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 06.03.2019);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Приказа 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".
- Приказа 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.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 г. N 103 "Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий".
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.05.2020 г. № 257 "Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2019/20 учебном году"
- Письма союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".
- Распоряжения Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

1.4. Целью проведения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена в ходе реализации программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" в сетевой форме.

2.2 Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.3 Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена (в сетевой форме) получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Паспорт компетенций (Skills Passport).

Паспорт компетенций (Skills Passport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках. Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и Skills Passport на английском языке равнозначны. Форма Паспорта компетенций (Skills Passport) устанавливается Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее Союзом). Учет выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации в сетевой форме определяются в соответствии с учебным планом и графиком проведения демонстрационного экзамена и согласовываются с организацией-партнером (РПСВ), на базе которой будет проводиться.

3.2 Программа ГИА утверждается директором за 6 месяцев до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся.

3.3 Объем времени

На проведение ГИА отводится 1 неделя.

4. Нормативное обеспечение ГИА

4.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) в сетевой форме проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования.

4.2. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело» в рамках ГИА в сетевой форме проводится демонстрационный экзамен (далее ДЭ) на базе организации-партнера (РПСВ).

4.3. Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемых в рамках комплекта оценочной документации.

4.4. Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия в сетевой форме проводится в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Россия (Приложение к приказу Союза «WorldSkills Россия»;

Комплект Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденный Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.).

5. Создание государственной экзаменационной комиссии

5.1. Для проведения ГИА в сетевой форме назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. В состав ГЭК включаются эксперты WorldSkills Россия. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза из состава экспертной группы.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

5.2. Решения ГЭК об итоговой оценке принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются количество набранных баллов и итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

5.3. Условия допуска к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе, успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС в сетевой форме

6.1 По профессиям среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.

6.2 Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена в адрес в Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (ЦПДЭ) направляется список экзаменуемых, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

6.3 Допуск к экзамену осуществляется главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого. Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому экзаменуемому в бумажном виде и разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

6.4 Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экзаменующихся и членов ГЭК проводится техническим экспертом под подпись в день экзамена. После жеребьевки рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ экзаменуемым предоставляется время на подготовку рабочих мест, на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. В процессе работы экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение

норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

6.5 Экзаменуемые должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие экзаменуемым покинуть рабочие места и площадку. Экзаменуемые должны изучить информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

6.6 Экзаменационное задание выдаётся экзаменуемому за два месяца до ДЭ. За день до начала экзамена, задание изменяется на 30% (вскрытие черных ящиков). Экзаменуемым дается время на корректировку задания (минимум 2 часа). (Приложение А).

6.7 Экспертная группа формируется из числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс с правом проведения чемпионатов или с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции.

6.8 Информация о болезни экзаменуемого или о возникновении несчастного случая немедленно доводится до Главного эксперта и председателя ГЭК, которым принимается решение о назначении дополнительного времени для сдачи экзамена. В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в сетевой форме

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

7.2. При проведении демонстрационного экзамена в сетевой форме обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

7.3. При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

7.4. Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, корректируется, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, или родитель (законный представитель) несовершеннолетнего выпускника может подать в апелляционную комиссию апелляционное заявление в электронном виде по электронной почте либо посредством электронной информационной системы образовательной организации.

8.2. Апелляционное заявление рассматривается апелляционной комиссией не позднее двух рабочих дней с момента его поступления.

8.3. Апелляционная комиссия проводит заседания с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии членов соответствующих комиссий.

8.4. Выпускник, подавший апелляционное заявление, имеет право с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей опосредованно (на расстоянии) присутствовать на указанном заседании при рассмотрении апелляционного заявления. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

8.5. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника по электронной почте либо посредством электронной информационной системы образовательной организации в течение двух рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

9 Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

9.1 На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ об образовании.

9.2 Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

9.3. По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии.

9.4. Председатель ПЦК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

Нормативные документы:

- ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования образовательной организации.
- Программа ГИА по профессии;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол ознакомления экзаменуемых с Программой ГИА.

Документы, подтверждающие освоение экзаменуемыми компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения;
- итоговые ведомости результатов обучения;
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики экзаменуемых;
- аттестационные листы по практике;
- отчеты по практике.

Книга протоколов заседаний ГЭК.

11. Материалы и оборудование

11.1. Инфраструктурный лист

Инфраструктурный лист – список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена. За соблюдение требований инфраструктурного листа отвечает организация-партнер (РПСВ), на базе которого будет проводиться экзамен.

11.2. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у экзаменуемых, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов.

12. Перевод результатов демонстрационного экзамена

в оценку

12.1. Результаты любой из форм 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.

12.2. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена в сетевой форме выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

12.3. Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

12.4. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

За максимальное количество баллов принимается результат, полученный победителем на региональном чемпионате Ворлдскиллс и объема выполняемого задания.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобальной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99 %	20,00 % - 39,99 %	40,00 % - 59,99 %	60,00 % - 100,00%

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской творческой группы
Протокол №2
от «28» мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«02 июня 2020г»
М.П.



СОГЛАСОВАНО

ООО «Виктория Плюс»

Наименование организации/предприятия

Генеральный директор

29 мая 2020

Андреев В. А.

личная подпись фамилия, имя, отчество



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена в сетевой форме
(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия на примере 43.01.09 «Повар, кондитер», компетенции «Поварское дело»)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
Разработал	<i>Методист РЦ</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
Проверил	<i>Зав. ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
Согласовал	<i>Зам. директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	

Стр. 1 из 11

Положение о проведении промежуточной аттестации разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569 с учетом использования ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Положение предназначено для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, методист Ресурсного центра

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	8
2. Условия проведения промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме	5
3. Проведение промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме	6
4. Оценка экзаменационных заданий.....	8
5. Оформление результатов ДЭ	8

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет и устанавливает правила организации и проведения промежуточной аттестации (далее - ПА) в форме демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) обучающихся в ходе реализации программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" в сетевой форме.

1.2. Организация и проведение ПА в форме ДЭ проходит на базе организации-партнера (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

1.3. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится с целью определения уровня освоения обучающимися соответствующего профессионального модуля в рамках освоения компетенции «Поварское дело»

1.4. Основные нормативные документы, регламентирующие проведение промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена в сетевой форме по профессиональному модулю:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;

– Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

– Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия УТВЕРЖДЕНО приказом от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5

– Методические рекомендации по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации.

– Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Настоящее Положение.

- 1.5. Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:
- 1. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".
- 2. 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" (в действующей редакции).
- 3. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".
- 4. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).
- 5. 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. Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
- 7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

1.6. Основные методические документы, используемые для проведения промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена по профессиональному модулю:

- инфраструктурный лист по компетенции «Поварское дело» (утвержденный инфраструктурный лист предоставляется организацией – партнером (РПСВ) на базе которого будет проводится промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена);
- задания по профессиональным модулям по компетенции «Поварское дело»;
- оценочные средства по компетенции «Поварское дело».

1.7. Обучающиеся, прошедшие промежуточную аттестацию по модулю в форме демонстрационного экзамена (в сетевой форме) получают возможность:

- подтвердить уровень освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами по профессии;
- подтвердить полученную квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;
- получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

1.8. В целях независимой оценки качества профессионального образования к оцениванию уровня освоения образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по профессии в соответствии с международным стандартом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» привлекаются независимые эксперты (члены экзаменационной комиссии), имеющие сертификат на право проведения демонстрационного экзамена.

1.9. Для обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена на базе организации-партнера (РПСВ) в дни проведения демонстрационного экзамена организуется видеотрансляция в режиме онлайн.

2. Условия проведения промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

2.1 В условиях введения дополнительных мер по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) в образовательных организациях для

проведения демонстрационного экзамена в 2020 году рекомендуется принятие следующих мер:

- 1) сокращение количества участников демонстрационного экзамена, одновременно присутствующих в помещении посредством уменьшения количества участников в каждой экзаменационной группе;
- 2) изменение комплектов оценочной документации с двухдневных на однодневные;
- 3) назначение на роли главных и линейных экспертов граждан, проживающих в том же населенном пункте (субъекте РФ), в котором состоится демонстрационных экзамен;
- 4) участие главного эксперта в оценке демонстрационного экзамена при условии привлечения внешнего главного эксперта;
- 5) снижение количества линейных экспертов за счет одновременного участия в объективной и судейской оценке;
- 6) уменьшение количества экспертов, участвующих в оценке;
- 7) изменение формы участия главного эксперта (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);
- 8) изменение формы участия линейных экспертов (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);

2.2. Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в сетевой форме используются оценочные средства (контрольно-измерительные материалы) и инфраструктурные листы разработанные экспертами Ворлдскиллс.

2.3. Оценочные средства и инфраструктурные листы по компетенции утверждаются главным экспертом по компетенции, назначенным техническим департаментом Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и являются едиными для всех лиц, сдающих промежуточную аттестацию в виде демонстрационного экзамена в данной образовательной организации на базе организации –партнера (РПСВ).

2.4. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценка проходит на базе организации-партнера (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

2.5. Материально-технические условия для проведения ПА в форме ДЭ в сетевой форме должны соответствовать требованиям инфраструктурных листов и обеспечиваются организацией-партнером, на базе которого проходит экзамен.

2.6. Оценка экзаменационных заданий:

- оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экспертами Ворлдскиллс (сертифицированные эксперты Ворлдскиллс; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена; эксперты, прошедшие

обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата);

- к оценке работы обучающегося не допускаются эксперты, которые принимали непосредственное участие в его подготовке или представляют одну с ним образовательную организацию;

- процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS;

- не допускается выставление оценки в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.7. Регистрация обучающихся и экспертов (экзаменационной комиссии) демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее – система CIS). Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт (председатель экзаменационной комиссии).

2.7. Обучающийся при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и действующую медицинскую книжку.

3. Проведение промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена осуществляется образовательными организациями с соблюдением всех рекомендаций, предусмотренных в условиях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции.

3.1 При проведении демонстрационного экзамена образовательным организациям рекомендуется использовать комплекты оценочной документации меньшей продолжительности при условии соответствия содержанию образовательных программ.

3.2. При наличии соответствующей возможности рекомендуется организовать разделение рабочих потоков путем размещения обучающихся, экспертов и членов государственной экзаменационной комиссии на разных этажах, в отдельных аудиториях при условии соблюдения требований к площадкам проведения демонстрационного

экзамена, а также по возможности организовать выполнение обучающимися заданий демонстрационного экзамена и последующую оценку результатов экспертами.

3.3. За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом (председателем экзаменационной комиссии) проводится контрольная проверка площадки на базе организации-партнера (РПСВ) на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

3.4. Перед началом демонстрационного экзамена членами Экспертной группы (экзаменационной комиссией) производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое тулбоксов.

3.5. В день С-1 осуществляется:

- жеребьевка по распределению рабочих мест. Способ жеребьевки должен исключать спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись;
- знакомство студентов с подробной информацией о регламенте проведения экзамена.

3.6. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ обучающимся предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

3.7. Каждому обучающемуся предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием (внесением 30% изменений или вскрытия черных ящиков) и внесение изменений в меню (при необходимости).

3.8. В ходе проведения экзамена обучающимся запрещаются контакты с другими обучающимися или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

3.9. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи

экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

3.10. В процессе работы обучающиеся обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение обучающимися норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов.

Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

3.11. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

4. Оценка экзаменационных заданий

4.1. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенции, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

4.2. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена.

4.3. Главный эксперт отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом. Не допускается к оценке работы обучающегося эксперт, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию.

4.4. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий VII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)», включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

4.5 Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

5. Оформление результатов демонстрационного экзамена

5.1. Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении конкурсных заданий VII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)»

5.2. Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

5.3. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень обучающихся, сумма баллов по каждому обучающемуся за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

5.4. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобальной шкале в оценки в пятибалльную шкалу.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99 %	20,00 % - 39,99 %	40,00 % - 59,99 %	60,00 % - 100,00%

5.5. Результаты демонстрационного экзамена фиксируются в экзаменационной ведомости и зачетной книжке.

Оценка «неудовлетворительно» в зачетную книжку не заносится.



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской
творческой группы
Протокол №2
от «28» мая 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
30.05.2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Виктория Плюс»

Наименование организации/предприятия

Генеральный директор

29 мая 2020

Андреев В. А.

личное/подпись

фамилия, имя, отчество



МАКЕТ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме

(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	<i>Методист РЦ</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
<i>Проверил</i>	<i>Зав. ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
<i>Согласовал</i>	<i>Зам. директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	

Макет Программы Государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме (с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Макет предназначен для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Для профильного профессионального образовательного учреждения на титульном листе программы должны быть включены следующие графы:

Рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № _____ от « _____ » _____ 202 г.

Рекомендовано Педагогическим советом
Протокол № _____ от « _____ » _____ 202 г.

Рассмотрена и принята Методическим советом
Протокол № _____ от « _____ » _____ 202 г.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, методист Ресурсного центра

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. Общие положения</u>	8
<u>2. Цель проведения государственной итоговой аттестации</u>	5
<u>3. Место проведения ГИА, материалы и оборудование</u>	7
<u>4. Задание к ГИА</u>	8
<u>5. Критерии оценивания выполненных заданий</u>	17
<u>6. Требования к одежде участников экзамена и экспертов</u>	21

1. Общие положения

Программа разработана на основе:

- Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 06.03.2019);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. N 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968";
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. N 31 "О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.05.2020 г. № 257 "Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2019/20 учебном году"

– Письма союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).

– Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

– Распоряжения Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

В условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации, с учетом

— Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.03.2020 № 104 "Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования, соответствующего дополнительного профессионального образования и

дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации"

- Постановления Правительства Санкт-Петербурга «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 13 марта 2020 года № 121.
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации № ГД-83/05 от 27.03.2020 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий».
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации № ГД-121/05 от 02.04.2020 «О направлении рекомендаций».
- Письма комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-28-3396/20-0-0 от 06.04.2020.
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования .
- Методических рекомендаций по выполнению заданий ГИА в форме демонстрационного экзамена.

2. Цель проведения ГИА

Целью проведения данных аттестационных процедур в сетевой форме является оценка освоения обучающимися образовательной программы и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Место проведения ГИА, материалы и оборудование

Демонстрационный экзамен проводится на базе организации-партнера (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы. Список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена

указывается в инфраструктурном листе. За соблюдение требований инфраструктурного листа ответственность несет организация-партнер (РПСВ).

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у экзаменуемых, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются 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.

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

4. Задания к Государственной итоговой аттестации

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль.

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 техники

безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт 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 предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания 6,5 часов.

Код 1.1

Модуль Е, F, C

Часть Е	Холодная закуска - Рыба
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы</p> <p>Использовать обязательный продукт (рыба тушка, потрошённая с головой) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г

подачи	<ul style="list-style-type: none"> • порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 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
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"> • Рыба (тушка, потрошённая с головой) – будет известна из оглашенного задания
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть F	Горячее блюдо - Мясо
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</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 • 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

	<p>презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<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
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного</p>

	имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Особенности подачи	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Код 2.1

Модуль В, Н, С

Часть В	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>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. • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 блюда 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="641 853 997 1003" data-label="Diagram"> <p>The diagram illustrates the required arrangement of food items on the plates. It shows two identical circular plates. On each plate, there are two rows of five small squares (represented by 'x' characters) arranged in a 2x5 grid.</p> </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 • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i>

Основные 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"> • Морепродукт
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	<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 • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<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

	<p>для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Часть С	Десерт
Описание	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<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 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	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2

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

5. Критерии оценивания выполненных заданий

Код 1.1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска из рыбы (в том числе работа)	1	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из мяса	1		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =					20,50	14,30	34,80

Код 2.1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска finger food (в том числе работа)	1	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из птицы	1		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором использует- ся критерий	Время на выпол- нения модуля	Прове- ряемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объектив- ная	Общая
3	Десерт	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =					20,50	14,30	34,80

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобалльной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение количества максимально процентах)	0,00% - 19,99 %	20,00 % - 39,99 %	40,00 % - 59,99 %	60,00 % - 100,00%

Оценочные критерии

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;

- Доказ сырьё отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьё отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут, от заранее определённого). При задержке от корректного времени подачи, блюдо считается не представленным и не оценивается;
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

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

6. Требования к форменной (санитарной) одежде участников экзамена и экспертов

Обязательные элементы

- Китель (поварская куртка)
- Передник или фартук – любого цвета,
- Брюки – поварские
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО
на заседании Городской
творческой группы
Протокол №2
от «28» мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«02» июня 2020г.



МАКЕТ
комплекта контрольно-оценочных средств по промежуточной
аттестации в формате демонстрационного экзамена
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме
(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
Разработал	<i>Методист РЦ</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
Проверил	<i>Зав.ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
Согласовал	<i>Зам.директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	
			Стр. 1 из 5

Макет комплекта контрольно-оценочных средств по промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена по _____ (название)

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии, специальности СПО _____ (код, название) в сетевой форме (с использованием ресурсов Организации партнера) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе (указать наименование), входящей в состав укрупненной группы специальностей (указать наименование), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «_____» _____ 20____ г. № _____.

Макет предназначен для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, методист Ресурсного центра

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

Список сокращений:

Базовая организация – образовательная организация, в которую зачислен обучающийся для освоения образовательной программы в рамках сетевого взаимодействия.

Организация-партнер – организация, ресурсы которой используются Базовой организацией для реализации сетевой формы образования.

Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессиональных модулей по _____ (название) при проведении *промежуточной аттестации* в форме *демонстрационного экзамена с использованием ресурсов Организации партнера*.

КОС разработаны в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии (название);
- Учебным планом по профессии/специальности (название);
- Положением о проведении промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена в сетевой форме.

2. Оцениваемые профессиональные и общие компетенции при проведении промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена в сетевой форме

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК n	

Профессиональные и общие компетенции указываются в соответствии с разделом 2, показатели в соответствии с разделом 5 рабочей программы профессионального модуля.

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК n	

3. Форма проведения промежуточной аттестации в сетевой форме

Формы промежуточной аттестации указываются в соответствии с учебным планом *Базовой организации*, в случае отсутствия форм промежуточной аттестации по тем или иным элементам ПМ в соответствующей строке ставится прочерк.

Таблица 3

Название профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации
ПМ n	<i>Демонстрационный экзамен (образовательная организация может внести изменения)</i>

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции (название компетенции) в сетевой форме используются оценочные средства (контрольно-измерительные материалы), разработанные экспертами Ворлдскиллс.

4. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции (название компетенции) (WorldSkills Standards Specifications, WSSS),

проверяемый в рамках комплекта оценочной документации при проведении демонстрационного экзамена.

Таблица 4

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)

5. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) в соответствии в комплекте оценочной документации, разработанной Союзом Ворлдскиллс.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет _____.

Таблица 5

Код « ____ »

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1						
Итого =						

6. Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции (название компетенции) профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Таблица 5

Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности и ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации, продолжительность _____ час., максимально возможный балл – _____.						
Промежуточная аттестация			ПК n	Профессиональный стандарт		Разделы WSSS:

7. Схема оценки демонстрационного экзамена (на примере код 1.1)

Таблица 6

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSS Section	Max Mark
E1	работа модуля 1	O	Рациональное использование электроэнергии		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		1	0,80



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской
творческой группы
Протокол №7
от «13» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«07» июня 2021г.
МП



Методические рекомендации

**по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе
государственной итоговой аттестации по программам среднего
профессионального образования в сетевой форме**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	<i>председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
<i>Проверил</i>	<i>Зав.ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
<i>Согласовал</i>	<i>Зам.директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	

Стр. 57 из 11

Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в сетевой форме по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия, разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Методические рекомендации предназначены для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Условия проведения ГИА в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме	5
3. Проведение ГИА аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме.....	6
4. Оценка экзаменационных заданий.....	8
5. Оформление результатов ДЭ	8

1. Общие положения

1.1. Настоящие Методические рекомендации определяют и устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) в форме демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) обучающихся в ходе реализации программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме.

1.2. Организация и проведение ГИА в форме ДЭ проходит на базе организации-участника (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

1.3. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится с целью определения уровня освоения обучающимися соответствующего профессионального модуля в рамках освоения компетенции «Поварское дело»

1.4. Основные нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА в форме демонстрационного экзамена в сетевой форме по профессиональному модулю:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;

– Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

– Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия УТВЕРЖДЕНО приказом от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5

– Методические рекомендации по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации.

– Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.5. Методической основой проведения ГИА с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".
- 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" (в действующей редакции).
- Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".
- Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).
- 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".
- Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

1.6. Основные методические документы, используемые для проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессиональному модулю:

- инфраструктурный лист по компетенции «Поварское дело» (утвержденный инфраструктурный лист предоставляется организацией –участником (РПСВ) на базе которого будет проводится ГИА в форме демонстрационного экзамена);
- задания по профессиональным модулям по компетенции «Поварское дело»;
- оценочные материалы для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»

1.7. Обучающиеся, прошедшие ГИА в форме демонстрационного экзамена (в сетевой форме) получают возможность:

- подтвердить уровень освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами по профессии;
- подтвердить полученную квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;
- получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

1.8. В целях независимой оценки качества профессионального образования к оцениванию уровня освоения образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по профессии в соответствии с международным стандартом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» привлекаются независимые эксперты (члены экзаменационной комиссии), имеющие сертификат на право проведения демонстрационного экзамена.

1.9. Для обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена на базе организации-участника (РПСВ) в дни проведения демонстрационного экзамена организуется видеотрансляция в режиме онлайн.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

2.1 В условиях введения дополнительных мер по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) в образовательных организациях для проведения демонстрационного экзамена в 2020-2021 учебном году рекомендуется принятие следующих мер:

- 1) сокращение количества участников демонстрационного экзамена, одновременно присутствующих в помещении посредством уменьшения количества участников в каждой экзаменационной подгруппе;
- 2) назначение на роли главных и линейных экспертов граждан, проживающих в том же населенном пункте (субъекте РФ), в котором состоится демонстрационных экзамен;
- 3) участие главного эксперта в оценке демонстрационного экзамена при условии привлечения внешнего главного эксперта;
- 4) снижение количества линейных экспертов за счет одновременного участия в объективной и судейской оценке;
- 5) уменьшение количества экспертов, участвующих в оценке;
- 6) изменение формы участия главного эксперта (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);
- 7) изменение формы участия линейных экспертов (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);

2.2. Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в сетевой форме используются оценочные средства (контрольно-измерительные материалы) и инфраструктурные листы разработанные экспертами Ворлдскиллс.

2.3. Оценочные средства и инфраструктурные листы по компетенции утверждаются менеджером компетенции и являются едиными для всех лиц, сдающих промежуточную аттестацию в виде демонстрационного экзамена в данной образовательной организации на базе организации –партнера (РПСВ).

2.4. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценка проходит на базе организации-участника (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

2.5. Материально-технические условия для проведения ГИА в форме ДЭ в сетевой форме должны соответствовать требованиям инфраструктурных листов и обеспечиваются организацией-участником, на базе которого проходит экзамен.

2.6. Оценка экзаменационных заданий:

- оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экспертами Ворлдскиллс (сертифицированные эксперты Ворлдскиллс; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата);

- к оценке работы обучающегося не допускаются эксперты, которые принимали непосредственное участие в его подготовке или представляют одну с ним образовательную организацию;

- процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS;

- не допускается выставление оценки в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.7. Регистрация обучающихся и экспертов (экзаменационной комиссии) демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее – система CIS). Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт (председатель экзаменационной комиссии).

2.7. Обучающийся при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и действующую медицинскую книжку.

3. Проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена осуществляется образовательными организациями с соблюдением всех рекомендаций, предусмотренных в условиях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции.

3.1 При проведении демонстрационного экзамена образовательным организациям рекомендуется использовать комплекты оценочной документации меньшей продолжительности при условии соответствия содержанию образовательных программ.

3.2. При наличии соответствующей возможности рекомендуется организовать разделение рабочих потоков путем размещения обучающихся, экспертов и членов государственной экзаменационной комиссии на разных этажах, в отдельных аудиториях (на разных площадках) при условии соблюдения требований к площадкам проведения демонстрационного экзамена, а также по возможности организовать выполнение

обучающимся заданий демонстрационного экзамена и последующую оценку результатов экспертами.

3.3. За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом (председателем экзаменационной комиссии) проводится контрольная проверка площадки на базе организации-участника (РПСВ) на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

3.4. Перед началом демонстрационного экзамена членами Экспертной группы (экзаменационной комиссией) производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое тулбоксов.

3.5. В день С-1 осуществляется:

- жеребьевка по распределению рабочих мест. Способ жеребьевки должен исключать спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись;
- знакомство студентов с подробной информацией о регламенте проведения экзамена.

3.6. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ обучающимся предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

3.7. Каждому обучающемуся предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием (внесением 30% изменений или вскрытия черных ящиков) и внесение изменений в список продуктов (при необходимости) и написание меню.

3.8. В ходе проведения экзамена обучающимся запрещаются контакты с другими обучающимися или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

3.9. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи

экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

3.10. В процессе работы обучающиеся обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение обучающимися норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов.

Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

3.11. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

4. Оценка экзаменационных заданий

4.1. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенции, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

4.2. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена.

4.3. Главный эксперт отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом. Не допускается к оценке работы обучающегося эксперт, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию.

4.4. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)», включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

5. Оформление результатов демонстрационного экзамена

5.1. Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении конкурсных заданий VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)».

5.2. Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

5.3. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень обучающихся, сумма баллов по каждому обучающемуся за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

5.4. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобальной шкале в оценки в пятибалльную шкалу.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99 %	20,00 % - 39,99 %	40,00 % - 59,99 %	60,00 % - 100,00%

5.5. Результаты демонстрационного экзамена фиксируются в экзаменационной ведомости и зачетной книжке.

Оценка «неудовлетворительно» в зачетную книжку не заносится.

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской творческой группы
Протокол №7
от «13» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«07» июня 2021г.
МП



**Методические рекомендации
по организации и проведению демонстрационного экзамена по
промежуточной аттестации в сетевой форме
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме
(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия)**

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
Разработал	<i>председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель</i>	<i>Казымова Н.В.</i>	
	<i>Зав. отделением РС</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>	
Проверил	<i>Зав.ресурсным центром</i>	<i>Барышева Г.Н.</i>	
Согласовал	<i>Зам.директора по МР</i>	<i>Миланов А.В.</i>	
			Стр. 68 из 11

Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по промежуточной аттестации в сетевой форме по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия, разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Методические рекомендации предназначены для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Условия проведения промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме	5
3. Проведение промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме	6
4. Оценка экзаменационных заданий.....	8
5. Оформление результатов ДЭ	8

1. Общие положения

1.1. Настоящие Методические рекомендации определяют и устанавливает правила организации и проведения промежуточной аттестации (далее - ПА) в форме демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) обучающихся в ходе реализации программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" в сетевой форме.

1.2. Организация и проведение ПА в форме ДЭ проходит на базе организации-участника (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

1.3. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится с целью определения уровня освоения обучающимися соответствующего профессионального модуля в рамках освоения компетенции «Поварское дело»

1.4. Основные нормативные документы, регламентирующие проведение промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена в сетевой форме по профессиональному модулю:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;

– Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

– Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия УТВЕРЖДЕНО приказом от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5

– Методические рекомендации по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации.

– Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.5. Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".
- 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" (в действующей редакции).
- Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".
- Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).
- 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".
- Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

1.6. Основные методические документы, используемые для проведения промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена по профессиональному модулю:

- инфраструктурный лист по компетенции «Поварское дело» (утвержденный инфраструктурный лист предоставляется организацией –участником (РПСВ) на базе которого будет проводиться промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена);
- задания по профессиональным модулям по компетенции «Поварское дело»;
- оценочные средства по компетенции «Поварское дело».

1.7. Обучающиеся, прошедшие промежуточную аттестацию по модулю в форме демонстрационного экзамена (в сетевой форме) получают возможность:

- подтвердить уровень освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами по профессии;
- подтвердить полученную квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;
- получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

1.8. В целях независимой оценки качества профессионального образования к оцениванию уровня освоения образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по профессии в соответствии с международным стандартом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» привлекаются независимые эксперты (члены экзаменационной комиссии), имеющие сертификат на право проведения демонстрационного экзамена.

1.9. Для обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена на базе организации-участника (РПСВ) в дни проведения демонстрационного экзамена организуется видеотрансляция в режиме онлайн.

2. Условия проведения промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

2.1 В условиях введения дополнительных мер по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) в образовательных организациях для

проведения демонстрационного экзамена в 2020-2021 учебном году рекомендуется принятие следующих мер:

- 1) сокращение количества участников демонстрационного экзамена, единовременно присутствующих в помещении посредством уменьшения количества участников в каждой экзаменационной группе;
- 2) изменение комплектов оценочной документации с двухдневных на однодневные;
- 3) назначение на роли главных и линейных экспертов граждан, проживающих в том же населенном пункте (субъекте РФ), в котором состоится демонстрационных экзамен;
- 4) участие главного эксперта в оценке демонстрационного экзамена при условии привлечения внешнего главного эксперта;
- 5) снижение количества линейных экспертов за счет одновременного участия в объективной и судейской оценке;
- 6) уменьшение количества экспертов, участвующих в оценке;
- 7) изменение формы участия главного эксперта (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);
- 8) изменение формы участия линейных экспертов (дистанционно через видеоконференц-связь или автоматизированное проведение демонстрационного экзамена);

2.2. Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в сетевой форме используются оценочные средства (контрольно-измерительные материалы) и инфраструктурные листы разработанные экспертами Ворлдскиллс.

2.3. Оценочные средства и инфраструктурные листы по компетенции утверждаются главным экспертом по компетенции, назначенным техническим департаментом Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и являются едиными для всех лиц, сдающих промежуточную аттестацию в виде демонстрационного экзамена в данной образовательной организации на базе организации –участника (РПСВ).

2.4. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценка проходит на базе организации-участника (РПСВ) с учетом возможностей оснащения материально-технической базы.

2.5. Материально-технические условия для проведения ПА в форме ДЭ в сетевой форме должны соответствовать требованиям инфраструктурных листов и обеспечиваются организацией-участником, на базе которого проходит экзамен.

2.6. Оценка экзаменационных заданий:

- оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экспертами Ворлдскиллс (сертифицированные эксперты Ворлдскиллс; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена; эксперты, прошедшие

обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата);

- к оценке работы обучающегося не допускаются эксперты, которые принимали непосредственное участие в его подготовке или представляют одну с ним образовательную организацию;

- процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS;

- не допускается выставление оценки в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.7. Регистрация обучающихся и экспертов (экзаменационной комиссии) демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее – система CIS). Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт (председатель экзаменационной комиссии).

2.7. Обучающийся при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и действующую медицинскую книжку.

3. Проведение промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в сетевой форме

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена осуществляется образовательными организациями с соблюдением всех рекомендаций, предусмотренных в условиях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции.

3.1 При проведении демонстрационного экзамена образовательным организациям рекомендуется использовать комплекты оценочной документации меньшей продолжительности при условии соответствия содержанию образовательных программ.

3.2. При наличии соответствующей возможности рекомендуется организовать разделение рабочих потоков путем размещения обучающихся, экспертов и членов государственной экзаменационной комиссии на разных этажах, в отдельных аудиториях при условии соблюдения требований к площадкам проведения демонстрационного

экзамена, а также по возможности организовать выполнение обучающимися заданий демонстрационного экзамена и последующую оценку результатов экспертами.

3.3. За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом (председателем экзаменационной комиссии) проводится контрольная проверка площадки на базе организации-участника (РПСВ) на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

3.4. Перед началом демонстрационного экзамена членами Экспертной группы (экзаменационной комиссией) производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое тулбоксов.

3.5. В день С-1 осуществляется:

- жеребьевка по распределению рабочих мест. Способ жеребьевки должен исключать спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись;
- знакомство студентов с подробной информацией о регламенте проведения экзамена.

3.6. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ обучающимся предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

3.7. Каждому обучающемуся предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием (внесением 30% изменений или вскрытия черных ящиков) и внесение изменений в меню (при необходимости).

3.8. В ходе проведения экзамена обучающимся запрещаются контакты с другими обучающимися или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

3.9. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи

экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

3.10. В процессе работы обучающиеся обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение обучающимися норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов.

Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

3.11. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

4. Оценка экзаменационных заданий

4.1. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенции, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

4.2. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена.

4.3. Главный эксперт отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом. Не допускается к оценке работы обучающегося эксперт, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию.

4.4. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)», включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

4.5 Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

5. Оформление результатов демонстрационного экзамена

5.1. Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении конкурсных заданий VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)»

5.2. Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

5.3. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень обучающихся, сумма баллов по каждому обучающемуся за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

5.4. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобальной шкале в оценки в пятибалльную шкалу.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99 %	20,00 % - 39,99 %	40,00 % - 59,99 %	60,00 % - 100,00%

5.5. Результаты демонстрационного экзамена фиксируются в экзаменационной ведомости и зачетной книжке.

Оценка «неудовлетворительно» в зачетную книжку не заносится.



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

ПРИНЯТО

на заседании Городской
творческой группы
Протокол №7
от «13» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«07» июня 2021г.



МП

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств по промежуточной
и государственной итоговой аттестации**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме
(с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия)

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель	Казымова Н.В.	
	Зав. отделением РС	Харченко Н.Э.	
<i>Проверил</i>	Зав.ресурсным центром	Барышева Г.Н.	
<i>Согласовал</i>	Зам.директора по МР	Миланов А.В.	

Стр. 79 из 36

Комплект контрольно-оценочных средств по промежуточной и государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме (с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Комплект предназначен для диссеминации опыта в профильные профессиональные образовательные учреждения Санкт-Петербурга и другие образовательные организации, заинтересованные в формировании и реализации сетевых программ.

Организация-разработчик: Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, председатель ПЦК «Технология продукции общественного питания», преподаватель

Барышева Галина Николаевна – зав. Ресурсным центром

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Паспорт комплекта оценочных средств	4
1. Область применения КОС. Общие положения.	4
2. Формируемые профессиональные и общие компетенции	4
3. Перечень знаний, умений и навыков, подлежащих проверке в соответствии с WSSSS	7
4. Обобщенная оценочная ведомость	12
5. Таблица соответствия знаний, умений и навыков компетенциям	14
6. Схема оценки ДЭ (на примере код 1.1.)	19

Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессиональных модулей **по профессии «Повар, кондитер»** при проведении *промежуточной и государственной итоговой аттестации с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия.*

КОС разработаны в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Положением о проведении промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена в сетевой форме.

2. Оцениваемые профессиональные и общие компетенции при проведении промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в сетевой форме

Профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в сетевой форме используются оценочные средства (контрольно-измерительные материалы), разработанные экспертами Ворлдскиллс.

3. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации при проведении демонстрационного экзамена

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
1	<p>Организация и управление работой.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Все нормативные документы индустрии;• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;• Важность эффективной командной работы;• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.• Координировать действия при решении задач;• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;• Выявлять конфликты, решать их, находить решения	5

	<p>совместно с коллективом;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; 	5

	<ul style="list-style-type: none"> • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	15
4	<p>Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. 	5

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. 	
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; 	20

	<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий. 	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: 	15

	<ul style="list-style-type: none"> - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; 	25

	<ul style="list-style-type: none"> • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; 	10

	<ul style="list-style-type: none"> • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. 	
--	---	--

4. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) в соответствии в комплекте оценочной документации, разработанной Союзом Ворлдскиллс.

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

Код 1.1.

№ 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	11,30	25,90
2	Горячее блюдо – мясо	1	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,25	34,75

Код 1.2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,95
2	Горячее блюдо - птица	1	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
3	Десерт	1	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,25	34,75

Код 1.3.

№ 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	11,30	25,95
2	Горячее блюдо - рыба	1	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,25	34,75

5. Таблица соответствия

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

Уровень аттестации (промежуточная/ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации, продолжительность 7 час., максимально возможный балл – 34,80б.						
ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	<p>1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>2 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>	Профессиональный стандарт "Повар"	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Уровень квалификации 4</p>	<p>Разделы WSSS:</p> <p>1 Организация и управление работой.</p> <p>2 Организация и управление работой.</p> <p>3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <p>4 Знания об ингредиентах и меню.</p>

		<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>4 Приготовление, оформление</p>	<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление,</p>			<p>5 Подготовка ингредиентов.</p> <p>6 Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>7 Изготовление и презентация блюд.</p> <p>8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p>
--	--	--	---	--	--	---

		<p>и подготовка к реализации</p> <p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>5 Приготовление, оформление</p> <p>и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>творческое оформление и подготовку к реализации</p> <p>супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--	--

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>3.4.3. 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</p> <p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>			
--	--	---	--	--	--

			<p>3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

		<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> <p>холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> <p>горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p> <p>кондитерских изделий 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</p>			
--	--	---	--	--	--

			<p>подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

7. Схема оценки демонстрационного экзамена (на примере код 1.1)

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
E1	работа модуля 1	O	Рациональное использование электроэнергии		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		1	0,80
		O	Наличие брака в работе		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		5	2,00
		O	Расточительность Спецдежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		5	2,00
		O	Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		3	0,50
		O	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		6	1,00
		O	Список продуктов соответствует		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		8	0,90
		O						

		планированию меню					
	О	Список продуктов сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		8	0,80
	О	Корректировка списка продуктов в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		8	0,90
	О	Доказав продукты во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		8	0,60
	О	Организация и планирование производственного процесса					
	J		0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса		1	0,80
			1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса			
			2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями			
	J	Персональная гигиена	3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли		3	0,80
			0	грязная спецодежда, плохие привычки снятие пробы пальцами, редко моет руки,			

				<p>1 неправильное использование перчаток спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток.</p> <p>2 спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук</p> <p>3 спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно гигиенические нормы</p>		
J	Рабочее место		<p>0 пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования</p> <p>1 пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.</p> <p>2 пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.</p> <p>3 пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и</p>	3	0,80	

			строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.		
J	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)		0 выбирает не правильный цвет разделочной доски 1 единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски 2 соблюдается цветовая маркировка разделочных досок 3 соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»	3	0,80
J	Рабочее место - холодильники		0 холодильники грязные, с нарушением товарного соседства 1 холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства 2 холодильники чистые, без нарушения товарного соседства 3 холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго	3	0,80

		J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	<p>выполняет гигиенические нормы</p> <p>0 демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов</p> <p>1 демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов</p> <p>2 демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов</p> <p>3 демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов</p>	5	2,00
		J	Техника безопасности на рабочем месте	<p>0 не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием</p> <p>1 соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения</p> <p>2 соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием</p> <p>3 строго соблюдаются правила техники</p>	3	0,80

				<p>безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием</p>		
		J	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	<p>0 Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности</p> <p>1 Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности</p> <p>2 Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности</p> <p>3 Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности</p>	4	0,80
		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	<p>0 отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания</p> <p>1 проявление знаний о различных традиционных</p>	6	2,00

В	Холодная закуска (finger food)	J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	<p>2 метода тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли</p> <p>3 отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли</p> <p>0 не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда</p> <p>1 частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда</p> <p>2 использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо</p>	6	2,00
---	--------------------------------	---	--	--	---	------

			Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10		
	О	Время подачи			2 0,50
	О	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		4 0,20
	О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		4 0,25
	О	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7 0,20
	О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7 0,10
	О	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7 0,10
	J	Внешний вид блюда			7 0,50
			0 Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно		
			1 Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит		
			2 Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно		
			3 Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета		

				сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит		
J	Стиль и креативность блюда			Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно	0	
				Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	1	
				Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	2	
				Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	3	
J	Текстура всех компонентов блюда			Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям	0	
				Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям	1	
				Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде	2	
				Блюдо отличается разнообразием текстурных	3	
						7 0,50
						7 0,50

		J	Вкус всех компонентов блюда	<p>элементов, превосходящих основные требования</p> <p>Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты</p> <p>0</p> <p>Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты</p> <p>1</p> <p>Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций</p> <p>2</p> <p>Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом</p> <p>3</p>	7	0,50
		J	Общая гармоничность блюда	<p>Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам</p> <p>0</p> <p>Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов</p> <p>1</p> <p>Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы</p> <p>2</p> <p>Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая</p> <p>3</p>	7	0,50

		J	Качество блюда	<p>цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации</p> <p>Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации</p> <p>0</p> <p>Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки</p> <p>1</p> <p>Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или</p> <p>2</p> <p>легкоустраняемыми недостатками</p> <p>Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям</p> <p>3</p> <p>нормативной и технической документации</p> <p>Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки</p> <p>1</p> <p>Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или</p> <p>2</p> <p>легкоустраняемыми недостатками</p> <p>3</p> <p>Отличное качество приготовленного блюда,</p>	7	0,50
--	--	---	----------------	---	---	------

F	Горячее блюдо - Мясо		превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации			
			Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10	2	0,50	
		О	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	4	0,20
		О	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	4	0,35
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,20
		О	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,20
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,10
		О	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,50
	J	Внешний вид блюда	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно	0		

				<p>Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит</p> <p>1</p> <p>Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно</p> <p>2</p> <p>Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит</p> <p>3</p>			
		J	Стиль и креативность блюда	<p>Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно</p> <p>0</p> <p>Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда</p> <p>1</p> <p>Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда</p> <p>2</p> <p>Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда</p> <p>3</p>		7	0,50

	J	Текстура всех компонентов блюда	<p>0 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям</p> <p>1 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям</p> <p>2 Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде</p> <p>3 Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования</p>	7	0,50
	J	Вкус всех компонентов блюда	<p>0 Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты</p> <p>1 Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты</p> <p>2 Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций</p> <p>3 Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом</p>	7	0,50
	J	Общая гармоничность		7	0,50

		блюда				
				0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам	
				1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов	
				2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы	
				3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации	
J	Качество блюда					7
				0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации	
				1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки	
				2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками	
				3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без	0,50

С	Десерт		недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации			
		О	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10	2	0,50
		О	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	4	0,20
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	4	0,20
		О	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,20
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,20
		О	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,10
		J	Внешний вид блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	7	0,40
		0		Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно		
		1		Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит		
2		Блюдо производит хорошее визуальное				

				впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
	J	Стиль и креативность блюда	3			7	0,50
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно			
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда			
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда			
	J	Текстура всех компонентов блюда				7	0,50
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в			

				<p>целом, соответствует основным требованиям</p> <p>Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде</p> <p>2 Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования</p> <p>3</p>		
J	Вкус всех компонентов блюда		<p>Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты</p> <p>0</p> <p>Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты</p> <p>1</p> <p>Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций</p> <p>2</p> <p>Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом</p> <p>3</p>	7	0,50	
J	Общая гармоничность блюда		<p>Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам</p> <p>0</p> <p>Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов</p> <p>1</p>	7	0,50	

		J	Качество блюда	<p>2 Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы</p> <p>3 Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации</p> <p>0 Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации</p> <p>1 Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки</p> <p>2 Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками</p> <p>3 Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации</p>	7	0,50
--	--	---	----------------	---	---	------