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

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК
шеф-повар ООО
«Балтик Клуб Отель»
Иванов Д.А._____
«_26_»_____11_____2021 год

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
_____С.А. Антонова
«__17__»_____12_____2021 год

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

43.01.09 Повар, кондитер

П ГИА СМК 7.2.1. - (01-05)-21

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработали	Преподаватель Преподаватель	Григорьева М.А. Казымова Н.В. Харченко Н.Э	3.11.2021 3.11.2021 3.11.2021
Проверил	Зам. директора по УПР	Шевченко Е.Ю.	26.11.2021
Согласовал	Зам. директора по УМР	Миланов А.В.	29.11.2021

Программа Государственной итоговой аттестации разработана 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.

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

Разработчики:

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

Григорьева Марина Анатольевна, преподаватель Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, преподаватель Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от « 6 » 10 2021 г.

Рекомендовано Педагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 10 от «29» октября 2021 г

Рассмотрена и принята Методическим советом Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 1 от «24» ноября 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
2. Вид государственной итоговой аттестации 7
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 8
4. Нормативное обеспечение ГИА 9
5. Создание государственной экзаменационной комиссии 9
6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС 10
7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья 11
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций 12
9 Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур 12
10 . Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК 13
11. Материалы и оборудование 13
12. Перевод результатов демонстрационного экзамен в оценку 14
Приложение А 16
Приложение Б 21
Приложение В 23

1. Общие положения

Программа разработана на основе:

– Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 31.07.2020);

– 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 просвещения России от 28.08.2020 № 441 «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. № 464»;

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– 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 Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01 2019 года № 31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

– Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 № Р-36 «О внесение изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга (П-СМК-7.2.1 – 50 - 17);

– Дополнений к Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга», утвержденные приказом директора колледжа от 17.04.2020 № 483;

– Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в Колледже туризма для очной и заочной формы обучения (МР – СМК – 7.2.1.-03-17).

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 2.4. 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.

2. Вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.

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 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 определяются в соответствии с учебным планом и графиком проведения демонстрационного экзамена с 21 июня по 27 июня.

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

Государственная итоговая аттестация (ГИА) 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.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов WorldSkills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее ДЭ).

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.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия 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 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

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, удостоверяющее 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%. 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 и/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 завершенную работу.

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

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.

При проведении демонстрационного экзамена 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.

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.

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

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. – 50 – 17.

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.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии.

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 Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. – 50 – 17.;
- 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.

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

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.

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

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

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. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

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

Приложение А

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

Модули с описанием работ

Модуль 1:

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

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных 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 в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

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

Часть Е	**Вегетарианская горячая закуска - Паста**
Описание	**Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления** *(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)* • **Допускается оформление горячей закуски 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	• Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть Н	**Горячее блюдо – Птица**
Описание	**Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы** **• Один гарнира на выбор участника.** **• Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день** **• Минимум 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	• 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!!! • 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	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	**Десерт**
Описание	**Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира 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	• 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!!! • 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	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Приложение Б

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;
✓ Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
✓ Дозаказ сырья 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;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников экзамена и экспертов

Обязательные элементы

- Китель (поварская куртка) белого цвета с рукавом длинной не менее ¾.
- Передник или фартук – черного и белого цвета,
- Брюки – поварские черные,
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь темного цвета

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

Приложение В

В соответствии с комплектом оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75 баллов.

Таблица 1 Модули задания и необходимое время

Наименование модуля	**Максимальный балл**	**Время на выполнение**
Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	25,90	6,5 ч
Горячее блюдо - птица	4,55	
Десерт	4,30	

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Таблица 2 Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
E	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	14,60	11,30	25,90
H	Горячее блюдо - птица	3	1,55	4,55
C	Десерт	2,90	1,4	4,30
Итого =34,75				