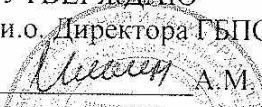


Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Березниковский индустриальный техникум»
ГБПОУ АО «БИТ»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол №
« 21 » декабря 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК
_____/ Викторов О.Ю.
« » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. Директора ГБПОУ АО «БИТ»
 А.М. Ильин
« 21 » декабря 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Викторов
 / Викторов О.Ю./
« » _____ 2020 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер
В 2020/2021 УЧЕБНОМ ГОДУ**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Государственная итоговая аттестация является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, для выпускников **очной формы обучения со сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования** с присвоением квалификации **повар, кондитер** в ГБПОУ АО «БИТ».

1.2. Программа Государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированного Минюстом России 22 декабря 2016 г. N 44898;
- Комплектом оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело»;
- Регламентом Финала VII Национального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)», 2019 г.
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 15.12.2014 г.);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 17.11. 2017 г.);
- 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".
- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 п р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 "О внесении 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"
- Положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ АО «БИТ» (утверждено приказом и.о. директора ГБПОУ АО «БИТ»);
Положением «О проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Архангельской области «Плесецкий торгово-промышленный техникум» (утверждено приказом и.о. директора ГБПОУ АО «БИТ»).

1.3. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

1.4. В программу государственной итоговой аттестации могут вноситься изменения в части изменения комплекта оценочной документации и графика проведения государственной итоговой аттестации. Внесенные изменения доводятся до сведения выпускников в течение пяти рабочих дней после утверждения директором техникума.

1.5. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной

комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.6. Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО) и формы проверки их освоения

Профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Формы проверки освоения
Вид деятельности «Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Промежуточная аттестация. Экзамен по модулю ПМ.01 Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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.	
Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд.	

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.	
Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходный материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы.
ПК 4.2. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходный материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Промежуточная аттестация. Экзамен по модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление , подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента .	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление , подготовку к	

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

1.7. Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (в соответствии с ФГОС СПО).

1.8. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ, разработанных Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия) (далее – Союз).

1.9. Целью проведения демонстрационного экзамена является определение у выпускников соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills и ФГОС СПО по соответствующим компетенциям.

1.10. Проверка результатов освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». осуществляется в форме практического выполнения и экспертной проверки модулей демонстрационного экзамена в соответствии со спецификацией стандарта компетенции 34 «Поварское дело» комплект оценочной документации 1.2 (далее - КОД 1.2). (WorldSkills Standards Specifications, WSSS).

ПК, соответствующие виду деятельности «Поварское дело» в соответствии с ФГОС СПО	Разделы стандарта компетенции 34 «Поварское дело» КОД 1.2 (WorldSkills Standards Specifications, WSSS)	Модуль ДЭ по компетенции 34 Поварское дело КОД 1.2
Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Организация и управление работой. 2. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт.	1. Модуль Е. Горячая закуска (паста ово-лакто)
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов, разнообразного ассортимента.	1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и	Модуль Е Горячая закуска

	<p>нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4.Знания об ингредиентах и меню.</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, учёт.</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4.Знания об ингредиентах и меню. 5.Подготовка ингредиентов. 6.Применение различных методов тепловой обработки. 7.Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	<p>МодульЕ Горячая закуска</p>
	4.	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4.Знания об ингредиентах и меню. 5.Подготовка ингредиентов. 6.Применение различных методов тепловой обработки. 7.Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	<p>Модуль Е. Горячая закуска</p>
<p>Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»</p>		

<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Знания об ингредиентах и меню. 4. Подготовка ингредиентов. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	<p>Модуль Н Горячее блюдо из птицы.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	<p>Модуль Н Горячее блюдо из птицы.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента .</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	<p>Модуль Н Горячее блюдо из птицы.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента .</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 	<p>Модуль Н Горячее блюдо из птицы.</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, учёт.</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>4. Организация и управление работой.</p> <p>5. Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>6. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню.</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, учёт.</p>	<p>Модуль Н Горячее блюдо из птицы</p>
<p>Вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».</p>		
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходный материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>1. Организация и управление работой.</p> <p>2. Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>3. Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>4. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт.</p>	<p>Модуль G Десерт</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Организация и управление работой.</p> <p>2. Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню.</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,</p>	<p>Модуль G Десерт</p>

		составление смет, учёт.	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, оформление и реализацию горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	Модуль С Десерт
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, оформление и реализацию холодных напитков разнообразного ассортимента	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	Модуль С Десерт
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, оформление и реализацию горячих напитков разнообразного ассортимента	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. 	Модуль С Десерт

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Особенности проведения демонстрационного экзамена:

Связанные компетенции Ворлдскиллс Россия	Поварское дело
Комплект оценочной документации	КОД № 1.2
Центр проведения демонстрационного экзамена (аккредитованный)	ГАПОУ АО «АТЭК» 163062, г. Архангельск, ул. Обводный канал , д.12
Количество экзаменационных групп	4
Количество модулей для выполнения заданий демонстрационного экзамена	3 (три) модуля
Количество дней для одной экзаменационной группы	3 (Три): 1. Один день-подготовительный 2. Два дня экзамены (выполнение заданий демонстрационного экзамена)
Максимальное время выполнения заданий демонстрационного экзамена	6 часов. Время выполнения каждого модуля не лимитировано.
Количество экспертов, участвующих в оценке	6 (шесть)
Сроки проведения согласно учебному плану	с 9 июня по 11 июня 2020 года

Условия участия обучающихся в демонстрационном экзамене в рамках государственной итоговой аттестации

2.1. К участию в демонстрационном экзамене в рамках государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО на основании распорядительного акта директора техникума.

2.2. Все участники демонстрационного экзамена должны быть зарегистрированы в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». Все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее, чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена. Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник, а также техникум.

Примерный план проведения государственной итоговой аттестации

	Примерное время	Мероприятие
	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
Подготовительный день	09:00 - 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности

	09:20 - 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 - 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 - 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 - 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 - 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню.
День 1	08:00 - 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 - 09:00	Брифинг экспертов
	*09:00 - 13:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
	13:00 - 14:00	Обед
	14:00 - 18:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
	18:00 - 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:00 - 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 2	08:00 - 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 - 09:00	Брифинг экспертов
	*09:00 - 13:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ3
	13:00 - 14:00	Обед
	14:00 - 18:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ4
	18:00 - 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и
	19:00 - 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии и экспертной группы:

2.3. Для оценки результатов выполнения аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2.4. 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.

2.5. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2.6. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный Союзом Ворлдскиллс. В состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза из состава экспертной группы. Член экспертной группы не должен представлять с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

2.7. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

2.8. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся членами экспертной группы, вправе находиться на площадке исключительно для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности ее результатов, не участвуют и не вмешиваются в работу главного эксперта и экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами экспертной группы.

2.9. Оценка результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется экспертами Ворлдскиллс, имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов или о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции и подтверждение в электронной базе eSim.

2.10. Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

2.11. После всех оценочных процедур формируется итоговый протокол результатов демонстрационного экзамена, выраженных в баллах, который подписывается главным экспертом и членами экспертной группы и заверяется членом государственной экзаменационной комиссии.

2.12. По результатам проведения демонстрационного экзамена оформляется в установленном порядке протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.13. На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- форма протокола заседания государственной экзаменационной комиссии;
- сводная ведомость успеваемости;
- итоговый протокол демонстрационного экзамена;
- распорядительный акт о переводе результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.

2.14. Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной

КОМИССИИ.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

Тематика выпускной квалификационной работы и форма защиты

3.1. Тематика выпускной квалификационной работы: Выполнение демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» комплект оценочной документации 1.2.

3.2. Тематика выпускной квалификационной работы является единой для всех выпускников и соответствует профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного характера; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Защита выпускной квалификационной работы осуществляется в форме практического выполнения заданий модулей демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» КОД.1.2.

Задания демонстрационного экзамена

3.3. В состав КОД 1.2 включается демонстрационный вариант задания (образец). Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim и доводятся до Главного эксперта за 1 день до экзамена. Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания.

3.4. Описание модулей, входящих в состав КОД 1.2.

Часть Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
----------------	---

<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</p> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного</p>

	имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
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!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
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!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 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
--------------------------	--

3.6. Методика оценивания

Выполнение заданий демонстрационного экзамена оценивается экспертной группой в соответствии с процедурами оценки чемпионатов Ворлдскиллс Россия по компетенции.

3.7. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Раздел	Критерий	Модуль, в котором используются критерии	Проверяемые разделы	Баллы		
				Судейские (если это применимо)	Объективная	Общая
Е	Горячая закуска (паста ово -лакто), в том числе работа	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
Н	Горячее блюдо- птица	1	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
С	Десерт	1	2,4,7	2,90	1,40	4,30
Итого=				20,50	14,	34,75

3.8. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" в соответствии со шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение количества баллов к максимально возможному (%)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Диапазон баллов	0-7,64	7,65-13,88	13,89-24,30	24,31 – 34,75

IV. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Процедура апелляции

4.1. Все апелляции в отношении результатов и порядка проведения демонстрационного экзамена должны быть поданы в день возникновения проблемы. В случае если до конца текущего дня апелляция не была подана, результаты считаются окончательными, и право на их оспаривание прекращается. Решение принимается в рамках проведения демонстрационного экзамена до даты закрытия результатов в информационной системе CIS.

4.2. 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.

4.3. Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке его обязанности. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

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

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

4.7. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

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

4.9. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

4.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу (итоговый протокол демонстрационного экзамена, рукописные оценочные ведомости, электронные оценочные ведомости), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

4.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

4.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

4.13. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

4.14. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.15. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Пересдача государственной итоговой аттестации

4.16. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

4.17. В случае удовлетворения апелляции, результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, и выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

4.18. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации в сроки не позднее четырех месяцев после подачи заявления.

4.19. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

4.20. Выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и формами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

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

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
В 20120/2021 УЧЕБНОМ ГОДУ

ГРУППА № ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер			
№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Ознакомил
Заместитель директора по УПР ГБПОУ АО «БИТ» _____ / А.М.Ильин /