

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Прудовский аграрный техникум»



Директор ГБПОУ РК «ПАТ»

А.В. Ечкалов

«05»

2018 г. пр. № 258

**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации выпускников 2019 года  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Пруды, 2018 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 и приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (С изменениями и дополнениями от: 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.)

Организация – разработчик: ГБПОУ РК «ПАТ»

Разработчики:

Зам. директора по УПР – Н.В. Ларионова

Преподаватель профессионального цикла – С.А. Хрипко

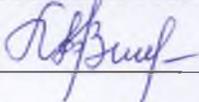
Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла по профессии Повар, кондитер

Протокол № 4 от «21» 11 2018 г.

Председатель МК  С.А. Хрипко

Согласовано:

Начальник отдела торговли и общественного питания АО «ТОК Судак», г. Судак

 Н.В. Ушатова

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании Педагогического совета

Протокол № 2 от «22» 11 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	6
2	Основные понятия и их определения, сокращения и термины	8
3	Государственная экзаменационная комиссия	10
4	Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	10
5	Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы	12
6	Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена	13
7	Проведение демонстрационного экзамена	13
8	Оценка экзаменационных заданий	15
	Приложение	17

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по профессии 43.01.01 Повар, кондитер является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14 июня 2013 года;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» № 968 от 16 августа 2013 года;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 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»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 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. № 968»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

- Положением о проведении ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ РК «ПАТ».
- Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденная приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 г. № ПО/19

2. Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Программа включает в себя описание вида государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение, сроки проведения, требования к материалам, включенным в программу государственной итоговой аттестации, а так же условия подготовки, процедуры проведения и критерии оценки.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, доводятся до обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

***Форма государственной итоговой аттестации:***

- Защита выпускной квалификационной работы (ВКР);

***Вид выпускной квалификационной работы:***

- Демонстрационный экзамен

***Объем времени на подготовку и проведение:***

- на ГИА отводится 1 неделя

***Сроки проведения:*** с 24 июня по 28 июня 2019 года.

**1. Требования к результатам освоения программы подготовки  
квалифицированных рабочих (ППКРС) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями,  
включающими в себя способность:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***
- 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

**ВД 2** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

- 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, 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

**ВД 3** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.3. 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, дичи разнообразного ассортимента

**ВД 4** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
- 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
- ВД 5** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.3. 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
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. Основные понятия и их определения, сокращения и термины

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия.

**Государственная итоговая аттестация (ГИА)** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

**Демонстрационный экзамен** – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

**Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов** - совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена, ЦПДЭ)** – организация,

располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

**Техническое описание (ТО)** - документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

**Инфраструктурный лист (ИЛ)** - список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Эксперт** – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Главный эксперт на площадке (Главный эксперт)** – эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

**Технический эксперт** – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

**Экспертная группа** – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

**eSim** – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

**CIS (Competition Information System)** - это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

### **3. Государственная экзаменационная комиссия**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Ворлдскиллс.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, 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. В состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым.

### **4. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, Союз «Ворлдскиллс Россия» определяет следующие обязательные условия для признания результатов демонстрационного экзамена международным и российским сообществом WorldSkills.

#### **4.1. Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства.**

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2019 году используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных

организациях Российской Федерации. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза «Ворлдскиллс Россия» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена Союз «Ворлдскиллс Россия» должен обеспечить разработку заданий экзамена, критериев оценки и инфраструктурных листов по всем компетенциям и опубликовать их в специальном разделе на официальном сайте [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru)

Из оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в 2019 году, утвержденные Правлением Союза (Протокол № 43 от 15.11.2018 г.) техникум выбирает комплект оценочной документации № 1.2 (КОД № 1.2) - комплект с максимально возможным баллом 35,3 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело». (Приложение № 1).

Выбрав КОД № 1.2 в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, техникум соглашается с:

- а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;
- б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;
- г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

4.2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия». Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

4.3. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс. К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- 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.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

4.4. Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее – система eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее – система CIS).

#### **5. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы**

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «Ворлдскиллс Россия» по предложению региональных координационных центров Союза «Ворлдскиллс Россия» за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяется главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее – Главный эксперт), при этом предпочтение отдается кандидатам, не занятым в системе среднего профессионального образования Республики Крым.

В случае отсутствия сертифицированного эксперта по соответствующей компетенции для определения его в качестве Главного эксперта на определенную площадку, или невозможности его определения в силу объективных причин, по согласованию с менеджером компетенций решением Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» может быть назначен Главный эксперт из числа экспертов, обладающих правом проведения чемпионатных мероприятий Ворлдскиллс.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по подготовке и проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ, в т.ч. по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертам, привлеченным к работе из других регионов и населенных пунктов.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

#### **6. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена**

Участие в демонстрационном экзамене предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения техникум, направляют в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

#### **7. Проведение демонстрационного экзамена**

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим 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. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам 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.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, 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.

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ за 1 месяц до начала экзамена.

ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

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, ЦПДЭ 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.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведёт к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

### **8. Оценка экзаменационных заданий**

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

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

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.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

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

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
Поварское дело	0,00-8,99	9,00-17,99	18,00-26,99	27,00-35,00

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом либо международной организацией «WordSkillsInternational», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

## КОД № 1.2

**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)**

## ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1569

2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

## 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

**Модули с описанием работ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

Модули С, Е, Н = (35%)

Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет</p> <p><b>- использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 гарнир на выбор участника</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров –на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса холодной закуски - максимум 130 г</li> <li>• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - <b>обязательный ингредиент для рулета</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• минимум 2 гарнира:</li> <li>- один гарнир – пюре;</li> <li>- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Н	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника</li> <li>• Масса десерта максимум 200 г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура подачи от 1°С до 14°С</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• обязательный ингредиент - <b>лимон</b></li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

#### Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
А 1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
С	Часть С Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
Е	Часть Е Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
Н	Часть Н Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
<b>Итого:</b>				35.3

### 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 ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время 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