

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено
на заседании ПС
протокол № 02
от «10» 11 2021 г.

Согласовано
председатель ГЭК
исполнительный директор
ООО «Сладкий дом и К»
Д.В. Тюлюкова
«10» 11 2021 г.



Утверждаю
директор техникума
Г.А. Янкина
«10» 11 2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Профессия - 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация выпускника - повар, кондитер

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (*Приказ Минобрнауки России № 1569 от 09.12. 2016 г.*).

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Ячменева Мария Вячеславовна, начальник практического обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « » _____ 20 ____ г.

Председатель МК

_____ Т.В. Кондрашкова

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина

« » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	6
2.1. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2.2. ОБЪЁМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2.3. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ГЭК.	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА	11
6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	12
6.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	12
6.2. ДОПУСК СТУДЕНТОВ К ГИА	12
6.3. МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	12
7. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	13
8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	18
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	19
10. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДКА РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ	20

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (статья 59 «Итоговая аттестация»);

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968» от 17 ноября 2017г. № 1138;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;

- с профессиональным стандартам, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610) и 33.010 Кондитер (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), международных стандартов Ворлдскиллс

- с положением о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12

— с Приказом 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»;

— с Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 № 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»;

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2021 - 2022 учебный год.

Цель государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) - установление

соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации:

- способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;

- является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает комплекс задач:

- ориентирует преподавателя и обучающегося на конечный результат

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников

- систематизирует знания, умения и опыт, полученный обучающимися во время прохождения производственной практики

- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для ДЭ. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке ДЭ, а так же инструкцию по ТБ.

Выбор компетенции и комплекта оценочной документации для целей проведения ДЭ определяется техникумом самостоятельно, на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценке освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект оценочной документации размещается на сайте <https://esat.worldskills.ru/>, <https://worldskills.ru/>.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение - 72 часа.

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения государственной итоговой аттестации с 07 по 19 июня 2022 года.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техническое задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной и практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01 . «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) 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 языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

4. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ГЭК.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), которые создаются техникумом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования. ГЭК формируется из педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних образовательных организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Для проведения демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят эксперты с правом оценки демонстрационного экзамена.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. ГЭК 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) по представлению техникума Министерством образования Кузбасса.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГПОУ НТПП, из числа: представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ о проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протоколы групповых собраний выпускников.
- График проведения ГИА;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протоколы проведения ДЭ;
- Сводные ведомости успеваемости обучающихся за полный период обучения;
- Экзаменационные и зачетные ведомости за полный курс обучения;
- Приказ Министерства образования Кузбасса о проведение ГИА в июне 2022 года;
- Протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии (*Приложение 1, 2*)
- Комплект оценочной документации по компетенции Поварское дело для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
- Аттестат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГПОУ НТПП
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена;
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

6.1 Форма проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

6.2. Допуск студентов к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.3. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена проводится на аккредитованной площадке Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) по компетенции «Поварское дело».

7. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

7.1 Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

7.1.1 Задания, применяемые оценочные средства и ИЛ, используемые на ДЭ, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

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

7.1.3 На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

7.1.4 Ответственность за внесение информации в систему eSim и баллов в систему CIS несет главный эксперт.

7.1.5 Члены Экспертных групп включаются в состав государственной экзаменационной комиссии техникума приказом директора.

7.1.6 Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

7.1.7 Техникум за 2 месяца до начала демонстрационного экзамена формирует список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia. и заявку на формирование экспертной группы в соответствии с формой, определяемой Союзом.

7.1.8 Техникум организует регистрацию всех участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей.

7.1.9. Обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных».

7.1.10 Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена осуществляется в техникуме.

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

7.1.12 Для проведения демонстрационного экзамена в 2022 году используются контрольно-измерительные материалы (далее-Задания) и инфраструктурные листы, разработанные экспертами WorldSkills Russia на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата 2021 года.

7.1.13 Любые изменения утвержденного пакета Заданий, условий и времени их выполнения осуществляется с согласия Союза и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

7.1.14 За два дня до начала экзамена Главным экспертом проводится контрольная проверка площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

7.1.15 По необходимости не позднее чем за 1 день до начала экзамена

производится дооснащение площадки и настройка всего оборудования.

7.1.16 Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

7.2 Порядок проведения демонстрационного экзамена

7.2.1. 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.

7.2.2. Перед началом экзамена проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (ОТ и ТБ) для участников и экспертов. Инструктаж проводит Технический эксперт. Отметки о прослушивании охраны труда и технике безопасности фиксируются в журналах по проведению инструктажа.

7.2.3. Технический эксперт знакомит участников с подробной информацией:

- о регламенте проведения экзамена с обозначением:

- обеденных перерывов;

- времени завершения экзаменационных заданий/модулей;

- ограничений времени;

- условий допуска к рабочим местам;

- условий, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку;

- информации о времени способе проверки оборудования;

- информации о графике питания;

- информации об оказании медицинской помощи;

- характера и диапазона санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена

- о безопасном использовании всех инструментов и инвентаря, вспомогательных материалов, которые участники используют.

7.2.4. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

7.2.5. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения запрещенных (в соответствии с техническим описанием) сырья, материалов, инвентаря, оборудования.

7.2.6. Участникам предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, которое выдается непосредственно перед началом экзамена письменными инструкциями к заданию. Время на изучение материалов не включается в общее время проведения экзамена и составляет 15 минут.

7.2.7. Если задание состоит из модулей, то каждый модуль выдается непосредственно перед началом каждого модуля. Ознакомление происходит перед каждым модулем.

7.2.8. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты друг с другом и членами экспертной комиссии без разрешения главного эксперта.

7.2.9. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после

указания Главного эксперта.

7.2.10. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, который (при необходимости) принимает решение назначении дополнительного времени для участника.

7.2.11 В случае отстранения участника от дальнейшей работы на экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

7.2.12. В случае болезни участника или несчастного случая с ним Техникум должен предпринять все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Все случаи болезней и несчастных случаев во время проведения демонстрационного экзамена фиксируются в журнале.

7.2.13. Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении (нарушение правил выполнения экзаменационного задания), или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии Техникума.

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

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

7.2.17. Вся информация и инструкция по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должна быть четкой и недвусмысленной, не дающей преимущества тому или иному участнику.

7.2.18 Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам выполнять экзаменационное задание, не допускается.

7.2.19 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

7.2.20 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.

7.3 Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтеков);
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (*Приложение 2*) после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который

подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем ГЭК.

7.3.1. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Критерием оценки демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 1.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,55 баллов

Таблица 1

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль H: Прозрачный бульон (консоме)	H: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
Итого	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики специальности:

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания чемпионата, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 2.

Таблица 2. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку в рамках государственной итоговой аттестации в 2022 году.

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%

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

10. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДКА РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, 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 (далее -апелляция).

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

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, протокол заседания государственной

экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол ГЭК № ____
по защите ВКР в виде демонстрационного экзамена
от « ____ » _____ 2022г.

Центр проведения ДЭ _____
Компетенции 34 Поварское дело _____
Учебная группа _____
Профессия: _____

Присутствовали:
Главный эксперт по компетенции _____

Линейные эксперты:
1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Количество набранных баллов на ДЭ	Оценка
1	2	3	4
1			
2			
3			

Главный эксперт ДЭ _____ / _____

Линейные эксперты:
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол ГЭК № _____
по итогам ГИА и присвоению квалификации
от « ____ » _____ 20 ____ г.

Группа _____

Профессия _____
(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК: _____

Постановили:

Студентам, указанным в списке присвоить квалификацию

и выдать дипломы о среднем профессиональном образовании

№ п/п	Ф. И. О.	Дата рождения	Оценка за ДЭ	Заключение о выдаче документа
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				

Председатель ГЭК: _____

Секретарь ГЭК: _____