

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 20.07.2023 20:10:50
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

Приложение IV. Программа ГИА
к программе по профессии СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар↔ кондитер

код, наименование специальности

Форма обучения

очная

Квалификация

Кондитер. Повар.

Сочи
2023

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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 изменениями от 17.11.2017г)

- 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.;

- профессиональных стандартов, 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),

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 № 37 "О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800".

- с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО «Российский институт дружбы народов имени Патриса Лумумбы».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер на 2023 – 2024 учебный год.

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 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, полученные 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, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- этапы и объем времени на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;

- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1. Общие положения

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

2. Условия проведения ГИА

2.1. Вид государственной итоговой аттестации - Демонстрационный экзамен по компетенции Поварское дело.

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.

Контрольно-измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируются с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

2.2. Объём 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.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения государственной итоговой аттестации с 15 по 28 июня 2024года.

3. Подготовка к проведению ГИА

3.1. Содержание ГИА

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» по видам профессиональной деятельности (ВД) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»,

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий»

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «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 и подготовку для приготовления 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

3.2 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 № 1.1 Поварское дело для демонстрационного экзамена.

3.3 Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием». (Приложение №1)

При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

4. Перечень документов к проведению ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с Программой государственной итоговой аттестации;
- Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;
- Приказ директора Техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемой образовательной организацией;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;

- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- Аттестационные листы;
- Приказ Ректора ФГАОУ ВО Российского университета дружбы народов имени Патриса Лумумбы об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2024 год;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.
- Комплект оценочной документации по компетенции Поварское дело для демонстрационного экзамена
- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 февраля 2023 № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена"
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 04 апреля 2023 № П-153 "О введении в действие Положения о проведении обследований центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году"
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
-
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 № 37 "О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800".

5. Условия подготовки и процедура проведения ГИА

5.1. Допуск обучающихся студентов к ГИА

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

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- аттестационного листа.

5.2. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на специальной площадке учебно-кулинарного цеха, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии.

5.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Определение соответствия результатов освоения обучающимися студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, проводится на основании результатов защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается образовательной организацией и утверждается приказом директора Техникума.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят:

- председатель, утвержденный приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;
- члены государственной аттестационной комиссии представители работодателей, эксперты подтвердившие статус эксперта в ФГБОУ ДПО ИРПО, Главный эксперт, технический эксперт, экспертная группа.

Защита выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.4. Подведение итогов прохождения обучающимися студентами ГИА

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

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 после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено техническим заданием по каждой квалификации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением № 1 к Программе

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора Техникума (хранится в архиве)

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и отчисленным, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по устанавливаемому образцу.

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

КОД Балл Продолжительность	Уровень аттестации	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности и ФГОС СПО (ПМ)	Проф. компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование проф. стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций (ПС)	Разделы ВССС, (%) / Критерии / Модули	НОК / СПК
КОД 1.1 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. 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	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства
				ПК 1.2. Осуществлять обработку и подготовку для приготовления овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			3, 4, 5, 8	
			3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	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			1, 2, 3, 4	
			го	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

			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			1, 4, 6, 7	
				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			1,4,6,8	
			3.4.3. Приготовлен ие, 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			1, 2, 3, 4	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое			1, 4, 6, 7, 8	

				оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента				
			3.4.4. 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			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 7	

			реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	
			3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 4	
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	

				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				5, 6, 7
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				1, 4, 6, 8
		3.4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами					1, 2

			к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей			1, 4, 6, 8	

				различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
			3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 4	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			1,8	
			3.4.6. Организация	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента			1, 4	

			и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
				ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			2, 7 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
		19.02.10 Технология продукции общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 1, 4, 5, 6, 7	

			5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7 1, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 2, 3, 8 1, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
КОД 1.2 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Проф.стандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства

			полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н		3, 4, 5, 8	
				ПК 1.2. Осуществлять обработку и подготовку для приготовления овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.				
			3.4.2. 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			1, 2, 3, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1, 4, 6, 7	

				из яиц, творога, сыра, муки 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			1, 4, 6, 8	
			3.4.3. Приготовлен ие, 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			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.4. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	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			1, 2, 3, 4, 5	

			сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	регламентами				
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента				6, 7, 8 Е - Горячая закуска – паста ово-лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами				2, 3, 7
				ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				1, 4, 6, 8
			3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных				2, 3, 4

			я, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами				
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий			1, 4, 6, 8	

				потребителей, видов и форм обслуживания.				
			3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	

			ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
			ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
			ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	
		3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3	

			к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
			ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				5, 6, 7	
			ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов и напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				1, 4, 8	

			3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			1, 4	
		19.02.10 Технология производства общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			2, 7 Е - Горячая закуска – паста оволакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт 1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7	

			горячей кулинарной продукции	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 2, 3, 8	
							1, 8 Е - Горячая закуска – паста оволакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт	
КОД 1.3 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно	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 и подготовку	Проф.стандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7 3, 4, 5, 8	СПК в сфере гостеприимства

			го ассортимента	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления				
			3.4.2. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го 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			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.3. Приготовлен ие,	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы			1, 2, 3, 4, 5	

			оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>				
							1, 4, 6, 7	
							1, 4, 6, 7	
							1, 4, 6, 7	
							1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	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			1, 2, 3, 4, 5	

			блюдо, десерт, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 7	
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8				
	3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2, 3, 4				

			к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
			сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	

				рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
			3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных, горячих десертов, напитков в том числе: авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1	
			3.4.6. Организация и контроль	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской			1, 4	

			текущей деятельности подчиненного персонала	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
				ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			2, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	
		19.02.10 Технология продукции общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 1, 4, 5, 6, 7	

			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>			1, 2, 3, 8	
							1, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	

6. 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.

7. 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 или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника 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.

8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде 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 2. (Приложение 1)

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

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

Модуль	Наименование модуля	Максимальный балл	Время выполнения
С	Горячее блюдо – Птица	25,90	2ч 20мин
Д	Десерт	4,55	2ч 20мин
Н	Прозрачный бульон (консоме)	4,30	2 ч 10 мин
Всего		35,55	6ч 30мин.

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 24,88-35,55 (70,00%- 100,00%) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 24,87-14,21баллов (40,00%- 69,99%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 7,1-14,20 (20,00% - 39,99%) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 7,0 (19,99% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

- Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Таблица 1

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

- КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» для ДЭ общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55. Таким образом, пороги баллов для перевода в оценки для данного задания минимального уровня выглядят следующим образом, таблица 2:

Таблица 2

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Шкала баллов	0,00-7,00	7,01-14,20	14,21-24,87	24,88-35,55

Таким образом, участникам ДЭ:

- на оценку «5» (отлично) необходимо набрать от 24,88 до 35,55 баллов. на оценку «4» (хорошо) необходимо набрать от 14,21 до 24,87 баллов. на оценку «3» (удовлетворительно) необходимо набрать от 7,1 до 14,20 баллов. оценка «2» (неудовлетворительно) при количестве баллов 7,0 и менее.

Техническое задание на выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

Организация и управление работой

Специалист должен знать и понимать:

- все нормативные документы индустрии;
- схему организации и структуру гостинично - ресторанного бизнеса;
- важность эффективной командной работы;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен **уметь**:
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
- координировать действия при решении задач;
- расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- самостоятельно определять цели и достигать их;
- демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

Навыки коммуникации и работы с клиентами.

Специалист должен знать и понимать:

- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- важность меню как средства информации и инструмента продаж;
- законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и

- подрядчиками. Специалист должен **уметь:**
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
- выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
- консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
- предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
- планировать и реализовывать рекламные кампании.

Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.

Специалист должен знать и понимать:

- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- причины порчи пищи;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен **уметь:**
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- применять внутренний бизнес-концепт;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Знания об ингредиентах и меню. **Специалист должен** знать и понимать:

- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- пищевую ценность ингредиентов;
- физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
- законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
- виды и стили составления меню;
- баланс при составлении меню;
- вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Специалист должен **уметь:**

- предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

Подготовка ингредиентов. **Специалист должен** знать и понимать:

- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен **уметь**:

- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- Готовить различные виды макаронных изделий.

Применение различных методов тепловой обработки.

Специалист должен знать и понимать:

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен **уметь**:
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

- супы и соусы;
- закуски горячие и холодные;
- салаты и холодные блюда;
- блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
- овощные и вегетарианские блюда;
- фирменные и национальные блюда;
- блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
- хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.

- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;

- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);

- применять современные технологии и методы приготовления пищи.

Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать:

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;

- тенденции в презентации блюд;

- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

- важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен **уметь:**

- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;

- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;

- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;

- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;

- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;

- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;

- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;

- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;

- изготавливать различные виды макаронных изделий.

Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

Специалист должен знать и понимать:

- сезонность и колебание цен на ингредиенты;

- рыночные принципы торговли;

- существующих местных, государственных и международных поставщиков;

- общие условия оплаты и доставки;

- процесс заказа продуктов и оборудования;

- факторы, влияющие на стоимость блюд;

- методы калькуляции цены на блюда;

- важность экономии при приготовлении блюд;

- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;

- системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;

- доступные решения для хранения продуктов.

Специалист должен уметь:

- выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;

- составлять заказы на день;

- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
- заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;
- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- отчитываться за потери при хранении;
- рассчитывать затраты на хранение;
- составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
- вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
- определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

II. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1. Практическое задание

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки

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 А Е В. На выполнение модулей А Е В 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.

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 24,33-34,75 (70,00%- 100,00%) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;
- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 24,32-13,90 баллов (40,00%- 69,99%) баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;
- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 6,95-13,89 (20,00% - 39,99%) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;
- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 6,94 (19,99% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

70-100% - оценка «5»

69,99 -40% - оценка «4»

39,99-20% - оценка «3»

19,99% и менее - оценка «2»

**Техническое задание для демонстрационного экзамена
Модули с описанием работ:**

Модуль С - Горячее блюдо из птицы.

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника, минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта, 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда – на выбор участника - Особенности подачи. Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше. Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола. Используйте продукты из заказанного списка. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Модуль D – Десерт.

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта: мусс (основной компонент десерта), выпеченный элемент из теста, декоративный элемент изомальта или карамели.

Соус холодный.

Особенности подачи. Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола, используйте продукты из заказанного списка. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Модуль H – Прозрачный бульон (консоме).

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы, минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира).

Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов,

дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола. Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование. Для всех модулей, разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

2.2 План проведения демонстрационного экзамена

Используется материал из комплекта оценочной документации 2 для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

2.3. План проведения демонстрационного экзамена

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости

План работы участников и экспертов день С-1

План работы участников и экспертов дни С-1: 1 -смена

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	С-1	09:00
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

План работы участников и экспертов день С1: 1- смена

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	С1	08:00 – 08:30

	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	09:00 – 13:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
	12.00	Эксперты забирают выполненное задание по модулю 1
	13:00 – 14:00	Обед