

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЖЕЦКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО
Советом колледжа

Протокол № 4
от «15» ноября 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа
О.В. Викторова
О.В. Викторова

«15» 11 2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

на 2021-2022 учебный год

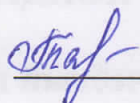
г. Бежецк, 2021

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «поварское дело») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(далее СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Разработчик программы: –Цветкова А.А. – преподаватель колледжа;
Тараканова И.И. председатель методической комиссии

Рассмотрено и одобрено на заседании М(Ц)К дисциплин профиля «Экономика, технология и право»

Протокол № 3 от «29» октября 2021 г.

Председатель  И.И. Тараканова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Процедура проведения ГИА	7
3. Порядок рассмотрения апелляции и передачи государственной итоговой аттестации.....	16
Приложение 1- Образец задания для демонстрационного экзаме- на.....	18

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело») разработана на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года;

- ФГОС по профессии 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» (приказ Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г);

- Приказ 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.;

- Приказ 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);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013г. № 1199.

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело», одобренными Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы WorldSkillsRussia» (Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.) и утвержденными Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

В ходе промежуточной аттестации определяется и оценивается уровень достижения результатов освоения обучающимися учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, предусмотренных образовательной программой.

В ходе государственной итоговой аттестации определяется и оценивается уровень сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Цель проведения демонстрационного экзамена – определения у студентов и выпускников уровня знаний, навыков и умений, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и выполнять работу по конкретным специальностям в соответствии с мировыми стандартами Ворлдскиллс, российскими образовательными нормами и правилами в рамках национального проекта «Образование».

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Основные понятия и их определения, сокращения и термины

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

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

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

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

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

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

Инфраструктурный лист (ИЛ) – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам WorldSkillsRussia.

Эксперт – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки в соответствии с требованиями, а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам WorldSkillsRussia.

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

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

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

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

CIS (Competition Information System) – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Регламент проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия определен Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (приложение к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 31.01.2019 № 31.01.2019-1).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методике проведения экзаменационных работ.

Демонстрационный экзамен проводится только в специально аккредитованных ЦПДЭ.

2.1 Организационный этап

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия образовательной организации выбирается из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы. При этом в рамках одной учебной группы может быть выбрано более одной компетенции.

Минимальное количество участников от одной учебной группы для прохождения процедуры демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия должно составлять 100% от состава учебной группы.

Выбор КОД задания (уровень сложности) для каждой специальности/профессии осуществляется на заседании ПЦК и утверждается приказом директора по колледжу.

Использование выбранного КОД в рамках проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия осуществляется без внесения в него каких-либо изменений.

После выбора образовательными организациями КОД производится распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

Экзаменационной группой является группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции. Одна экзаменационная группа может выполнять задание демонстра-

ционного экзамена в течение одной или двух смен в соответствии с выбранным КОД.

В случаях, когда количество участников в экзаменационной группе меньше установленного минимального количества рабочих мест в соответствии с выбранным КОД, возможно формирование экзаменационной группы из разных групп, но не более, чем из 25 человек.

В соответствии с распределением экзаменационных групп образовательная организация формирует уточненный график проведения демонстрационного экзамена и направляет в адрес Союза «Ворлдскиллс Россия» ежемесячно не позднее 20 числа месяца, предшествующего месяцу формирования Сводного графика.

По итогам обработки и на основе поступивших уточненных графиков ежемесячно 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения демонстрационного экзамена, формируется Сводный график проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия на следующий месяц.

Для регистрации в системе eSim каждый участник и эксперт должен создать и заполнить личный профиль. Все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее, чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями Союзом «Ворлдскиллс Россия» не позднее, чем за 12 календарных дней до начала демонстрационного экзамена по согласованию с Менеджером компетенции, по которой состоится экзамен, назначается Главный эксперт на каждую экзаменационную площадку из числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс или с правом проведения чемпионатов по соответствующей компетенции.

Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Экспертной группой, формируемой ЦПДЭ, состав которой подтверждается Главным экспертом из числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс и/или экспертов Ворлдскиллс с правом проведения чемпионатов и/или с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции.

Количественный состав Экспертной группы определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОДом.

На период проведения Демонстрационного экзамена ЦПДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое оснащение площадки, состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом Экспертной группы и не регистрируется в системе eSim.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

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

Представители Экспертной группы включаются в составы ГЭК и ЭК.

Документы, подтверждающие проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия размещаются на официальном сайте ЦПДЭ.

2.2 Подготовительный день

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

В подготовительный день Главным экспертом осуществляется:

- контрольная проверка и прием площадки в соответствии с критериями аккредитации;
- сверка состава Экспертной группы с подтвержденными в системе eSim данными на основании документов, удостоверяющих личность;
- сверка состава сдающих демонстрационный экзамен со списками в системе eSim и схемы их распределения по экзаменационным группам;
- распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой;
- ознакомление состава сдающих с рабочими местами и оборудованием;
- ознакомление состава сдающих с графиком работы на площадке.

Сверка состава сдающих демонстрационный экзамен осуществляется на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – других документов, удостоверяющих личность экзаменуемого.

В случае неявки экзаменуемого, состоявшего в списке сдающих в системе eSim, неявившийся экзаменуемый исключается из списка сдающих и вносятся соответствующие корректировки и схемы распределения экзаменационных групп.

В случае отсутствия участника в подготовительные день по уважительной причине, ему предоставляется возможность повторно сдать демонстрационный экзамен в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23.11.2017 г. № 8 (новая редакция).

В случае отсутствия участника в подготовительные день по уважительной причине, ему предоставляется возможность повторно сдать демонстрационный экзамен в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации»

Техническим экспертом, назначенным ЦПДЭ, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

Ответственность за соблюдение норм охраны труда и техники безопасности несет ЦПДЭ.

Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами фиксируются в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказания медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена.

В подготовительный день не позднее 08.00 в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе и организует ознакомление сдающих с заданием.

Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания, кроме случаев, когда в один день сдают несколько экзаменационных групп. В таких случаях вариант задания поступает один для всех экзаменационных групп.

2.3 Проведение демонстрационного экзамена

Условием допуска к демонстрационному экзамену в рамках промежуточной аттестации является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (междисциплинарный курс), учебной и производственной практик.

Условием допуска к демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающегося академической задолженности, и в полном объеме выполненный учебный планили индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – других документов, удостоверяющих личность экзаменуемого.

К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которые не включаются в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол, форма которого устанавливается Союзом.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.

Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. В случае возникновения необходимости покинуть ЦПДЭ по уважительным причинам, направляет письменное уведомление в адрес Союза в соответствии с порядком, устанавливаемым Союзом с указанием лица, на которого возлагается временное исполнение обязанностей Главного эксперта и периода его отсутствия.

При проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации или в качестве процедуры государственной итоговой аттестации, допускается присутствие на площадке членов экзаменационной комиссии (далее - члены ЭК) и членов государственной экзаменационной комиссии (далее – члены ГЭК) для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности ее результатов.

Члены ЭК и ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

Все замечания, связанные, по мнению членов ЭК и ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, членов ЭК и ГЭК - не допускается.

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

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого Главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется представитель образовательной организации, которую представляет экзаменуемый (далее – Сопровождающее лицо). Далее с привлечением Сопровождающего лица принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена.

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

В случае болезни выпускника при невозможности его возвращения к выполнению экзаменационного задания ему предоставляется возможность повторного прохождения демонстрационного экзамена в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23.11.2017г. № 8 (новая редакция).

В случае болезни обучающегося при невозможности его возвращения к выполнению экзаменационного задания ему предоставляется возможность повторно-

го прохождения демонстрационного экзамена в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов» Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций, форма которого устанавливается Союзом.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны и техники безопасности. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил охраны и техники безопасности может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и прозрачности. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от Главного эксперта и членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

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

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена рекомендуется организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет ресурсов.

2.4 Оценка экзаменационных заданий

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

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демон-

страционного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

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

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

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку представлена в таблице 1.

Таблица 1

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
Поварское дело	0,00 - 7,05	7,06 - 14,11	14,12 – 24,70	24,71 – 35,3

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.

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

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

3. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные директором колледжа.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР про-

токол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА 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 колледжа.

*Зам. директора
по учебно-производственной работе*

_____ *И.А.Дёмкина*

*Председатель методической цикловой комиссии
дисциплин профиля
«Экономика, технология и право»*

_____ *И.И. Тараканова*

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Образец задания для демонстрационного экзамена

Инфраструктурный лист



ЗАДАНИЕ

**для демонстрационного экзамена
по стандартам WorldSkillsRussia
по компетенции «Поварское дело» (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

ВВЕДЕНИЕ

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

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

3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

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

Максимальное количество участников – **8 человек.**

Необходимое количество экспертов – **главный эксперт и бэкспертов.**

1. Форма участия

Индивидуальная

2. Модули задания и необходимое время

Модули и время сведены в таблице 1.1

Таблица 1.1

№ п.п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (В, F, С)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Amusebouche	3,97	
3	Горячее блюдо - мясо	3,99	
4	Десерт	3,97	

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 дается 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 дается по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

Модули В, F, C= (35%)

Таблица 1.2

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть В	Amusebouche	34
Описание	<p>Приготовить 6 порций холодной веганской закуски Amusebouche</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать продукт из чёрного ящика (фрукт или овощ) <p>Допускается декор на краях посуды</p> <ul style="list-style-type: none"> – Закуска может быть любой текстуры – В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения – сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены – Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь – презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно – Вы должны работать согласно технике безопасности, используя – правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться – отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов 	
Особенности подача	<p>Закуски подаются в шотах объёмом 100 мл</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подаётся 6 идентичных шотов - Масса 60 – 80 грамм <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p>Один шот подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Пять шотов подаётся в дегустацию</p> <p>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> -используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов 	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> -продукт из чёрного ящика 	
Специальное	Разрешено использовать дополнительное оборудование и ин-	

оборудование	вентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть F	Горячее блюдо - Мясо	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (вырезка)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Минимум 2 гарнира на выбор участника – Минимум 1 соус на выбор участника – Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника <p>1) В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, 2) полуфабрикатов 3) Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены 4) Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки 5) Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно 6) Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты 7) Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы 8) Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>	
Особенности подачи	<p>1) Масса блюда минимум 220г 2) порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см 3) Соус должен быть сервирован на каждой тарелке 4) Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации 5) Температура подачи тарелки от 35 °С и выше 6) Подаются три идентичных блюда 7) Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 8) Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи 9) Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>	
Основные ингредиенты	<p>10) Используйте ингредиенты с общего стола 11) Используйте ингредиенты из списка продуктов</p>	
Специальное оборудование	<p>12) Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть C	13) Десерт	14) 34
Описание	<p>15) Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 16) Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех)</p>	

	<p>17) 2 гарнира на выбор участника</p> <p>18) 1 соус на выбор участника</p> <p>19) Декоративный элемент из изомальта или карамели</p> <p>20) Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</p> <p>21) В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов</p> <p>22) Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</p> <p>23) Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.</p> <p>24) Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <p>25) Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</p> <p>26) Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</p> <p>27) Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы</p> <p>28) Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подача	<p>1) Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</p> <p>2) порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <p>3) Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</p> <p>4) Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>5) Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</p> <p>6) Подаются три идентичных блюда</p> <p>7) Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>8) Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p>9) Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<p>-Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>- Используйте ингредиенты из списка продуктов</p>
Обязательные ингредиенты	Черный ящик фрукт и орех будут известны в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов. Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы(WorldSkillsRussia)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

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

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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



Рисунок 1.1

3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в таблице 1.3.

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

Таблица 1.3

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть В	2.75	1.22	3.97
	Amusebouche			
E	Часть F	2.75	1.24	3.99
	Горячее блюдо - мясо			
G1	Часть С	2.75	1.22	3.97
	Десерт			
	Итого =			35,4

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- спецодежда соответствует требованиям;
- корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- использование оборудования и инвентаря по назначению;
- соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- контроль отходов (брак);
- расточительность;
- заказ сырья соответствует планированию меню;
- заказ сырья сдан вовремя;
- дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

- планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- персональная гигиена;
- рабочее место;
- выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- время подачи – корректное время подачи
- (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- компоненты блюда отражены меню;
- масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- правильность подачи (соответствие заданию);
- чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

- качество блюда;
- внешний вид блюда;
- стиль и креативность блюда;
- текстура всех компонентов блюда;
- вкус всех компонентов блюда;
- общая гармоничность блюда.

**Примерный план проведения демонстрационного экзамена
по стандартам WorldSkillsRussia**

Таблица 1.4 -План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 3:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 –14:00	Обед
	14:00 –17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 –17:00	Брифинг экспертов

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.