

Министерство образования Саратовской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического
совета ГАПОУ СО
«Энгельский политехникум»

Протокол № 5 от «16» 12 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА:

Приказ от 16.05.2024 2024 г.

№ 1400
Директор ГАПОУ СО

«Энгельский политехникум»

В.И. Лепехин



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА:

Директор ООО «Профмет»

Ресто-бар «Чермет»

/Сакунц А.С./

«30»май 2024 г.



2024 г.

Программа ГИА разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчик:

Швечихина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № ____, « ____ » _____ 202__ г.

Председатель _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Пояснительная записка.....	6
Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	7
1.Область применения программы ГИА.....	7
2.Форма ГИА.....	10
3.Тематика выпускных квалификационных работ.....	10
4.Требования к содержанию и структуре демонстрационного экзамена.....	10
5.Государственная экзаменационная комиссия.....	11
6. Порядок проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена.....	12
7. Формирование комплекта оценочной документации.....	16
8. Оценивание результатов ГИА и организация работы ГЭК	17
9.Анализ результатов демонстрационного экзамена.....	17
Приложение.....	19

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело») является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный закон Российской Федерации от 27июля2006г.№152-ФЗ «О персональных данных» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24августа2022г №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г.№1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022г. N336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09 2022 года № 796 «О

внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

-Санитарные правила СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г.№28;

-Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности;

-Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Энгельсский политехникум»,

-Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников «Энгельсского политехникума» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В 2025 году демонстрационный экзамен проводится на профильном уровне.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2024-2025 учебный год.

Пояснительная записка

Целью Государственной итоговой аттестации является проверка готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности и сформированности компетенций, определенных в разделе федеральных государственных образовательных стандартов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в техникуме. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности:

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 и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов деятельности (ОВД), а также соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

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
--	--

ПМ. 03 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

ПМ.04 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

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и 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

Выпускник по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Форма ГИА

ГИА выпускников ГАПОУ СО «Энгельский политехникум» проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а так же согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, осуществляется в виде демонстрационного экзамена».

Итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

3. Тематика выпускных квалификационных работ

При организации и проведении государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена под темой выпускной квалификационной работы понимается выполнение практических заданий моделирующих реальные производственные условия для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков по компетенции «Поварское дело» при условии аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции выбранной образовательным учреждением.

Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена» по компетенции «Поварское дело».

4. Требования к содержанию и структуре демонстрационного экзамена

Основными требованиями к проведению демонстрационного экзамена являются:

1. Аккредитация центра проведения ДЭ.
2. Площадка проведения демонстрационного экзамена должна соответствовать требованиям КОД.
3. Инфраструктурный лист (содержит все оборудование, инструменты, расходные материалы, список сырья необходимые для проведения демо-экзамена).

На подготовительном этапе подается заявка от образовательного учреждения на проведение ДЭ в начале учебного года. За 2 недели происходит регистрация участников в системе ЦП и сбор согласий на обработку персональных данных. На этапе проведения ДЭ проверяется место проведения, проводится проверка и настройка оборудования экспертами, инструктаж и непосредственно сам экзамен.

Задания выполняются по модулям с соблюдением требований инфраструктурного листа, правил охраны труда и техники безопасности.

Демонстрационный экзамен проводится по заданиям КОД (комплект оценочной документации по компетенции «Поварское дело» утвержден протоколом заседания Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от «25» сентября 2024 г. № 01-09-725), разработанному на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

На государственную итоговую аттестацию в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой запланированы подготовка и проведение демонстрационного экзамена в сроки с «__» _____ 202__ по «__» _____ 202__ г.

5. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми Техникумом по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Техникума и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования Саратовской области не позднее «__» _____ текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению администрации Техникума.

Председателем ГЭК Техникума утверждается лицо, не работающее в Техникуме, из числа представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместителем председателя ГЭК по конкретной профессии приказом директора Техникума назначается лицо из числа заместителей директора Техникума.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности

среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Численность ГЭК должна составлять не менее 5 человек.

Члены ГЭК работают в соответствии с утвержденным расписанием ГИА. Расписание проведения ГИА утверждается директором ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

В процессе работы ГЭК проводит перевод баллов по результатам демонстрационного экзамена в оценку.

6. Порядок проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в Программу ГИА по профессии.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдают демонстрационный экзамен в ЦПДЭ, размещенном в Техникуме.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Место расположения ЦПДЭ, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с администрацией Техникума не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Администрация Техникума знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок, не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого Техникумом или иной ОО СПО, на территории которой ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта. Также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

а) представитель администрации Техникума или руководитель (уполномоченный представитель) ОО СПО, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Техникума, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (при необходимости);

к) организаторы, назначенные администрацией Техникума из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ лиц,

указанных в пункте 7.13, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

а) должностные лица Министерства образования Саратовской области (при наличии распоряжения/приказа);

б) представители оператора (по согласованию с администрацией Техникума);

в) медицинские работники (по решению администрации Техникума или иной ОО СПО, на территории которой располагается ЦПДЭ);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из ЦПДЭ лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Технический эксперт следит за соблюдением требований охраны труда и производственной безопасности; сообщает главному эксперту о выявленных случаях нарушений требований охраны труда и требований производственной безопасности.

Представитель Техникума располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

Техникум обязан не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения

демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники имеют право:

– пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

– получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;

– получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны во время проведения демонстрационного экзамена:

– не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

– использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

– не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

По окончании ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Техникуме не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

7. Формирование комплекта оценочной документации

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются организацией, определяемой Федеральным институтом развития профессионального образования (далее оператором).

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена базового уровня, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий (Приложение 2).

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

8. .Оценивание результатов ГИА и организация работы ГЭК

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Таблица – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

	0,00%-19.9%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Баллы	0-15,99	16-31,99	32-55,99	56-80
Оценка	2	3	4	5

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для оформления Протокола заседания ГЭК и выставления оценок по итогам ГИА, а также для присвоения квалификации выпускникам: повар, кондитер.

На заседания ГЭК учебной частью техникума представляются следующие документы:

- Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования по профессии/специальности;
- Программа ГИА;
- Приказ директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» о допуске обучающихся к ГИА;
- Приказ директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» об утверждении состава ГЭК;
- Зачетные книжки обучающихся;
- Сводная ведомость результатов обучающихся по освоению образовательной программы среднего профессионального образования по профессии;
- Книга протоколов заседаний ГЭК по профессии.

9. Анализ результатов демонстрационного экзамена

Председатель Государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводит анализ результатов демонстрационного экзамена. Материалы анализа оформляются в табличной форме (Приложение 1) и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

Результатом работы экспертной комиссии ДЭ 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 ЦП.

**Анализ результатов демонстрационного экзамена выпускников
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к экзамену		
2.	Приняло участие в экзамене		
3.	Оценки:		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
4.	Средний балл		
5.	Процент качества		
6.	Окончили техникум, всего		
6.1	В том числе с отличием		

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Образцы задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 1.

Таблица № 1

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ Уровень ДЭ: ГИА ДЭ ПУ (ДЭ профильного уровня (ПУ))
Модуль 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус; -оформление блюда на усмотрение участника. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -температура подачи блюда от 35 °С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; -сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 2:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> -белковый крем; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -масса одной порции 90-130 грамм; -оформление десерта на усмотрение участника; -температура подачи десерта 1-14° С (измеряется по борту тарелки); -3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; -сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Используйте продукты из списка расходных материалов</p>	ДЭ ПУ

Модуль № 3:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание модуля 3:

Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- минимум один гарнир на выбор участника;
- декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день;
- температура подачи закуски от 1-14⁰ С (измеряется по борту тарелки);
- масса одной порции 90-130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

ДЭ ПУ