

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 3
«1» декабря 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Санникова Л.А.
Кафе «Диана»
Л. А. Санникова
«7» декабря 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.Г. Конев
2021 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
в 2021 - 2022 учебном году

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2021 г.

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);
- Профстандарта «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г.,
- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);
- Нормативных документов и материалов Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»;
- Устава ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;
- Положение об организации и проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рассмотрена на заседании ЦК
Протокол № 4
от «27» ноября 2021 г.
Председатель ЦК комиссии


Н.В. Белевская

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	5
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации	5
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации	7
2.2. Допуск к прохождению государственной итоговой аттестации.....	7
2.3. Организация и проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена.....	8
2.4.2. Порядок проведения и содержание заданий демонстрационного экзамена	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
3.1 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации при проведении демозэкзамена	9
3.3 Материалы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации.....	9
3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации при проведении демозэкзамена	9
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
4.1. Критерии оценки	9
4.2 Результаты государственной итоговой аттестации.....	10
Приложения	11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» (далее техникум).

Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Требования к демонстрационному экзамену (далее ДЭ) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер доводятся до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты знакомятся с содержанием, методикой выполнения демонстрационного экзамена и критериями оценки результатов.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум», систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности) в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно обновляется цикловой комиссией по направлению подготовки в сфере техносферной безопасности, сервиса и туризма, утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании ЦК, рассмотрения на Педагогическом совете и согласования с председателем государственной экзаменационной комиссии.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС), 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 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.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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, кролик.

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.

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.

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.

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.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия подготовки требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению умений студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

по образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 2 недели, в том числе: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Сроки проведения государственной итоговой аттестации - с 15.06.2022 г. по 28.06.2022 г.

2.2. Допуск к прохождению государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.3. Организация и проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

2.4.1. Порядок подготовки демонстрационного экзамена

Организация демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с распоряжением Министерства просвещения России от 1.04.2020 г. № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1.04.2019 г. «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе eSim.

Все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с Кодексом этики движения «Молодые профессионалы (WorldSkills Россия)», Техническим описанием компетенции, комплектами оценочной документации, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Для организации и проведения демонстрационного экзамена в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» приказом директора создается рабочая группа.

2.4.2. Порядок проведения и содержание заданий демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в техникуме по компетенции «Поварское дело».

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, размещается в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Номер выбранного КОДа определяется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по компетенции «Поварское дело» (Приложение 1).

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена и удостоверяется электронным аттестатом, в режиме открытого заседания государственной экзаменационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава и включает:

- выполнение заданий ДЭ;
- оценивание результатов выполнения заданий ДЭ;
- объявление результатов.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции «Поварское дело» для проведения демонстрационного экзамена.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации при проведении демоэкзамена

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки по компетенции осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» от 23 августа 2021 года № 23.08.2021-1 (далее – Положение об аккредитации ЦПДЭ), что удостоверяется электронным аттестатом.

Оборудование, инструмент и расходные материалы, необходимые для проведения демонстрационного экзамена, описаны в Приложении 2.

3.3 Материалы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации

- Федеральные законы и нормативные документы.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Приказ директора о назначении государственной экзаменационной комиссии по профессии
- Книга протоколов государственной экзаменационной комиссии.
- Сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости, зачетные книжки).

3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации при проведении демоэкзамена

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников, осваивающих ФГОС СПО, в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, в виде демонстрационного экзамена, в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии, устанавливается следующий состав комиссии:

- председатель ГЭК;
- экспертная группа в составе: главный эксперт, сертифицированные эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Критерии оценки

При проведении демоэкзамена используются критерии оценки выполненного задания, которые разрабатываются рабочей группой в соответствии с техническим описанием компетенции. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Критерии оценки выполнения задания находятся в Приложении 3.

Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа.

4.2 Результаты государственной итоговой аттестации

4.2.2. Результаты демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе eSim и удостоверяются электронным документом – Паспортом компетенций (Skills Passport), форма которого устанавливается Союзом.

Формирование итогового документа о результатах выполнения ДЭ по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем. Посредством сервисов CIS и eSim осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей.

Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия». Студенты могут ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

Выполнение заданий оценивается по 100-балльной шкале.

Итоговый протокол подписывают все члены экспертной группы, протокол сдаётся

Отчёт об итогах проведения демонстрационного экзамена сдаётся в учебную часть в 5-дневный срок после его завершения.

Приложения

Приложение 1

Комплекты оценочной документации по компетенции «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6:30:00 часов.

Оборудование, инструмент и расходные материалы, необходимые для проведения
демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело

Оборудование, инструменты и мебель

№	Наименование
1	Пароконвектомат
2	Стол-подставка под пароконвектомат
3	Весы для молекулярной кухни
4	Весы настольные электронные (профессиональные)
5	Плита индукционная
6	Подставка под индукционную плиту
7	Планетарный миксер
8	Шкаф холодильный
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
10	Стол производственный
11	Стеллаж 4-х уровневый
12	Мойка односекционная со столешницей
13	Смеситель холодной и горячей воды
14	Набор разделочных досок, пластиковые
15	Подставка для разделочных досок металлическая
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)
20	Термометр (шуп)
21	Гастроёмкость из нержавеющей стали

22	Гастроемкость из нержавеющей стали
23	Гастроемкость из нержавеющей стали
24	Гастроемкость из нержавеющей стали
25	Гастроемкость из нержавеющей стали
26	Гастроемкость из нержавеющей стали
27	Гастроемкость из нержавеющей стали
28	Гастроемкость из нержавеющей стали
29	Гастроемкость из нержавеющей стали
30	Гастроемкость из нержавеющей стали
31	Гастроемкость из нержавеющей стали
32	Гастроемкость из нержавеющей стали
33	Гастроемкость из нержавеющей стали
34	Гастроемкость из нержавеющей стали
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
42	Сотейник для индукционных плит
43	Сотейник для индукционных плит
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)
48	Сито для протирания
49	Сито для протирания
50	Сито (для муки)
51	Ложка для мороженого
52	Шпатель кондитерский
53	Венчик

54	Шумовка
55	Молоток металлический для отбивания мяса
56	Терка 4-х сторонняя
57	Половник
58	Ложки столовые
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)
60	Овощечистка
61	Лопатка -палетка изогнутая
62	Щипцы универсальные
63	Набор кондитерских насадок
64	Набор кондитерских форм (квадрат)
65	Форма для выпечки тартов круг
66	Форма для выпечки тартов овал
67	Набор кондитерских форм (круг)
68	Миски нержавеющей сталь
69	Миски нержавеющей сталь
70	Миски нержавеющей сталь
71	Миски нержавеющей сталь
72	Набор пинцетов для оформления блюд
73	Ножницы для рыбы, птицы
74	Тарелка круглая белая плоская
75	Тарелка глубокая белая
76	Тарелка глубокая белая
77	Соусник
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
79	Скребок для теста
80	Банка для хранения жидкостей
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)
82	Миска пластик

83	Мерный стакан
84	Лопатки силиконовые
85	Лопатка деревянная
86	Кисточка силиконовая
87	Скалка
88	Силиконовый коврик
89	Силиконовый коврик перфорированный
90	Силиконовая форма "кнели"
91	Силиконовая форма полусфера средняя
92	Силиконовая форма полусфера большая
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
95	Ковёр диэлектрический
96	Жируловитель

Расходные материалы

№	Наименование
1	Пергамент рулон
2	Фольга рулон
3	Бумажные полотенца
4	Губка для мытья посуды
5	Полотенца х,б для протир. тарелок
6	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов
7	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов
8	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов
9	Стаканы одноразовые
10	Пакеты для мусора
11	Салфетки из нетканого материала

12	Плѐнка пищевая
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ

Оборудование

№	Наименование
1	Шкаф шоковой заморозки
2	Микроволновая печь
3	Фритюрница
4	Слайсер
5	Мясорубка
6	Блендер стационарный
7	Соковыжималка
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина
9	Кофемолка
10	Дегидратор
11	Кутер с подогревом (термомиксер)
12	Погружной термостат
13	Коптильный пистолет
14	Термометр инфракрасный
15	Кулер для воды
16	Стол производственный
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали
19	Часы настенные (электронные)
20	Ковёр диэлектрический
21	Огнетушитель углекислотный ОУ-1
22	Набор первой медицинской помощи

№	Наименование
1	Вода
2	Пакеты для мусора
3	Перчатки силиконовые одноразовые
4	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)
5	Баллоны с газом N2O
6	Баллоны с газом CO2
7	Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт., 16x23=5шт., 10x15=5шт.)
8	Масло растительное для фритюра
9	Скатерть для презентационного стола белая

**Критерии оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена
По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по компетенции «Поварское дело»**

КОД 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 Поварское дело - 6 чел.

Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

Отчёт об итогах проведения демонстрационного экзамена сдаётся в учебную часть в 5-дневный срок после его завершения.

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	35,5	0,00-19.99%	20,00-39.99%	40,00-69.99%	70,00-100%

Полученные баллы переводятся в оценку по пятибалльной шкале в соответствии с установленными критериями. Примерная шкала перевода:

оценка «отлично» от 24,85 до 35,5 баллов;

оценка «хорошо» от 14,2 до 24,84 баллов;

оценка «удовлетворительно» от 7,1 до 14,19 баллов;

оценка «неудовлетворительно» от 0 до 7,09 баллов.