

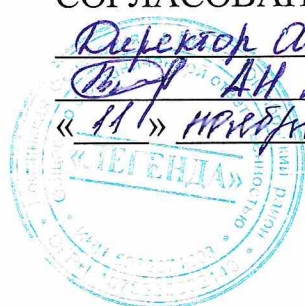
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ»
/ГАПОУ ПО ПКППиК/

СОГЛАСОВАНО

Директор ОО «Легенда»
А.И. Вьюнов
« 11 » *ноября* 202 *19* г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа
Е.В. Арефьева
« 15 » *ноября* 202 *19* г.



Программа

государственной итоговой аттестации выпускников

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2020 – 2021 учебный год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» /ГАПОУ ПО ПКППиК/

Разработчик: преподаватель ГАПОУ ПО ПКППиК В.В. Сударикова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла

Протокол № 5 от 11 ноября 202 0 г.

Председатель Методической комиссии  /Т.Г. Назарова/

Программа обсуждена на заседании Педагогического совета

Протокол № 2 от 25 ноября 202 0 г.

Председатель  /Е.В. Арефьева/

Содержание

	стр.
1 Общие положения	4
2 Процедура проведения государственной итоговой аттестации	10
2.1 Объем времени на подготовку и сроки проведения государственной итоговой аттестации	10
2.2 Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	10
2.3 Тематика выпускной квалификационной работы	11
2.4 Перечень документов к проведению ГИА	12
2.5 Состав государственной экзаменационной комиссии	13
3 Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	14
3.1 Допуск обучающихся к ГИА	14
3.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации	15
3.3 Процедура оценивания демонстрационного экзамена	16
3.4 Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур	19
4 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	20

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

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

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

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

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом (с изменениями в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05 марта 2014 г., регистрационный № 31524; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1130, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221; приказ Министерства образования и науки

Российской Федерации от 10.11.2020 г. № 630, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2020 г., регистрационный № 61179.);

- пункт 2 «б» Перечня поручений по итогам встречи Президента Российской Федерации с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству 9 декабря 2016 года от 26 декабря 2016 года Пр-2582,

- пункты 1 «а», 1 «б», 3 Перечня поручений по итогам рабочей поездки Президента Российской Федерации в Свердловскую область 6 марта 2018 года от 6 апреля 2018 года Пр-580,

- распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»,

- план мероприятий реализации федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)», утвержденный протоколом проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 7 декабря 2018 г. № 3,

- паспорт национального проекта «Образование», утверждённый президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16),

- паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом

Целью государственной итоговой аттестации выпускников является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер исходя из

сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, в части освоения основных видов деятельности (ВД):

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Государственная итоговая аттестации выпускников среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

2 Процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.1 Объем времени на подготовку и сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	2 нед.
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.

Выполнение дипломной работы и её защита осуществляются согласно учебным планам по очной форме обучения, год начала подготовки – 2017 г.:

- защита выпускной квалификационной работы – с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г.

2.2 Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на аккредитованной площадке ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (ГАПОУ ПО ПКППиК), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям

Союза Ворлдскиллс Россия для проведения демонстрационного экзамена по профессиям.

2.3 Тематика выпускной квалификационной работы

При включении демонстрационного экзамена в состав государственной итоговой аттестации под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с Оценочными материалами для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям:

- № 32 «Кондитерское дело», утвержденными Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам СПО с использованием Комплекта оценочных материалов (далее КОД) № 1.3 (Приложение 1);

- № 34 «Поварское дело», утвержденными Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам СПО с использованием КОД № 1.2 (Приложение 2).

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец).

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе интернет мониторинга eSim и доводятся до главного эксперта за 1 день до экзамена.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с требованиями и порядком, установленным союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года или международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление/сравнение результатов демонстрационного экзамена.

2.4 Перечень документов к проведению ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с Программой государственной итоговой аттестации;
- Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Сводная ведомость успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным

модулям;

- Аттестационные листы;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.
- Оценочными материалами для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям № 32 «Кондитерское дело», № 34 «Поварское дело».
- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГАПОУ ПО «ПКППиК».
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена.
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

2.5 Состав государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников Колледжа, 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 обучающиеся.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии Колледж создает экспертные группы, которые возглавляют главные эксперты.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается приказом директора Колледжа

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований,

предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования Пензенской области.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

3 Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

3.1 Допуск обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Допуск обучающихся к ГИА оформляется приказом директора Колледжа.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

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

К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие Инструкцию по охране труда и технике безопасности (далее ТО и ТБ) для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям № 32 «Кондитерское дело», № 34 «Поварское дело», а также

ознакомившиеся с рабочими местами.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия другого документа удостоверяющего личность экзаменуемого.

Все участники должны быть самостоятельно ознакомлены с Кодексом этики движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия), Техническим описанием компетенции, КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

3.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

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

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец).

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2021 году используются актуальные контрольно-оценочные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года или международных чемпионатов WorldSkills.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ.

За шесть месяцев до проведения ДЭ до сведения студентов доводятся формы и условия проведения аттестационных испытаний.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Задания выполняются по модулям.

Все требования, указанные в задании и инфраструктурном листе,

правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

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.

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.

3.3 Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Члены ГЭК оценивают по результатам формализованного наблюдения в период выполнения студентами практического задания выполнение общих требований охраны труда; правильность действий выпускника в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым

действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимого для работ оборудования; реализацию стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовым действиями; четкое соблюдение графика работ.

Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ 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.

При определении итоговой оценки применяется 100% шкала и определяется порядок перевода баллов в оценки в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

Баллы по компетенциям демонстрационного экзамена, по соответствующему КОД, по стандартам Ворлдскиллс Россия, определяющие уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия.

Все баллы фиксируются в ведомостях оценок и в системе CIS.

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки.

Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок.

Результатом работы экспертной группы (экзаменационной комиссии) является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание.

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.

Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично»

по демонстрационному экзамену. Перечень чемпионатов, результаты которых засчитываются в качестве оценки «отлично», утверждается приказом союза.

Таблица 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Условием учёта результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

Обучающиеся, не проходившие государственной итоговой аттестации по уважительной причине, имеют возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, имеют право на повторную защиту не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

3.4 Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по итогам успешного прохождения государственной итоговой аттестации, является диплом о среднем профессиональном образовании. По результатам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия все участники получают Паспорт компетенций (Skills Passport).

Паспорт компетенций (Skills Passport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках.

Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и Skills Passport на английском языке равнозначны.

Форма Паспорта компетенций (Skills Passport) устанавливается Союзом.

Учет выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

4 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации:

- апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации;

- апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления

результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. 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 государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под

ропись) 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 образовательной организации.



**Комплект оценочной документации № 1.3. для
Демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 32 «Кондитерское дело»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	10
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	18
Приложения	20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

КОД № 1.3. может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3. (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	4,5
2.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	3
3.	-	-
4.	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	13
5.	Кондитерские изделия и шоколад	13
6.	-	-
7.	-	-
8.	Лепка из различных материалов	13

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	Организация и управление работой
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

	• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности

	• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
3.	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке Специалист должен знать: • Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства • Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией • Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость • Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты • Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов • Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов
	Специалист должен уметь: • Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций • Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные • Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков • Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний • Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования
5.	Кондитерские изделия и шоколад Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций

	• Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
8.	Лепка из различных материалов Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм • Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению

	• Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную
--	--

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 46,5

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнен ия Модуля	Проверя емые разделы WSSS	Баллы		
					Судейс кие	Объек тивн ые	Общие
1.	F	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	3	1,2,4	11	5	16
2.	C	Лепка из различных материалов	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	Кондитерские изделия и шоколад	2	1,2,5	11,5	5	16,5
Итого					32,5	14	46,5

6.Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

Таблица 4.

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

7.Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.3. по компетенции
№ 32 «Кондитерское дело»**

(образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнен ия Модуля	Проверя емые разделы WSSS	Баллы		
					Судейс кие	Объек тивн ые	Общие
1.	F	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	3	1,2,4	11	5	16
2.	C	Лепка из различных материалов	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	Кондитерские изделия и шоколад	2	1,2,5	11,5	5	16,5
		Итого			32,5	14	46,5

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания.

Модуль F: Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке

Участники должны приготовить 4 порции десерта на тарелке, сочетающего в своем составе минимум 5 компонентов:

- Выпеченный полуфабрикат;
- Крем на основе заварного;
- Ганаш или мусс;
- Желе или компоте;
- Соус.

Выход 1 порции от 100 до 150 г.

Десерт должен подаваться с соусом.

Все порции должны быть идентичны по внешнему виду, весу.

Декор остается на выбор участника и должен отражать морскую тему.

Десерт при подаче не должен содержать замороженных компонентов.

Десерты подаются на тарелках, согласно ИЛ.

4 шт. (тарелки) для презентационного стола.

- **Вид выпеченного полуфабриката;**
- **Обязательный компонент**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

1. Участники должны изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

- корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;
- нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;
- трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный).

Декор должен отражать морскую тему. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

– Виды конфет

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по 10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья.

**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции
№ 32 «Кондитерское дело»**

Подготовительный день	Примерное время	Мероприятие
	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей F, C, D

¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей F, C, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей F, C, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделия

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

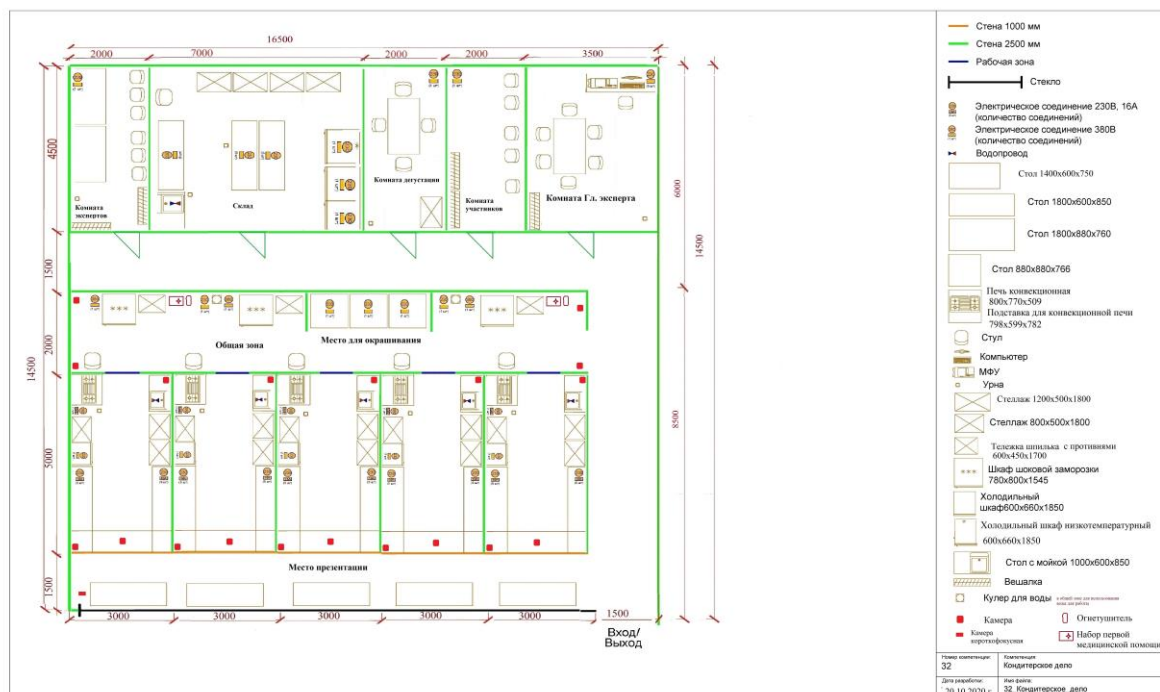
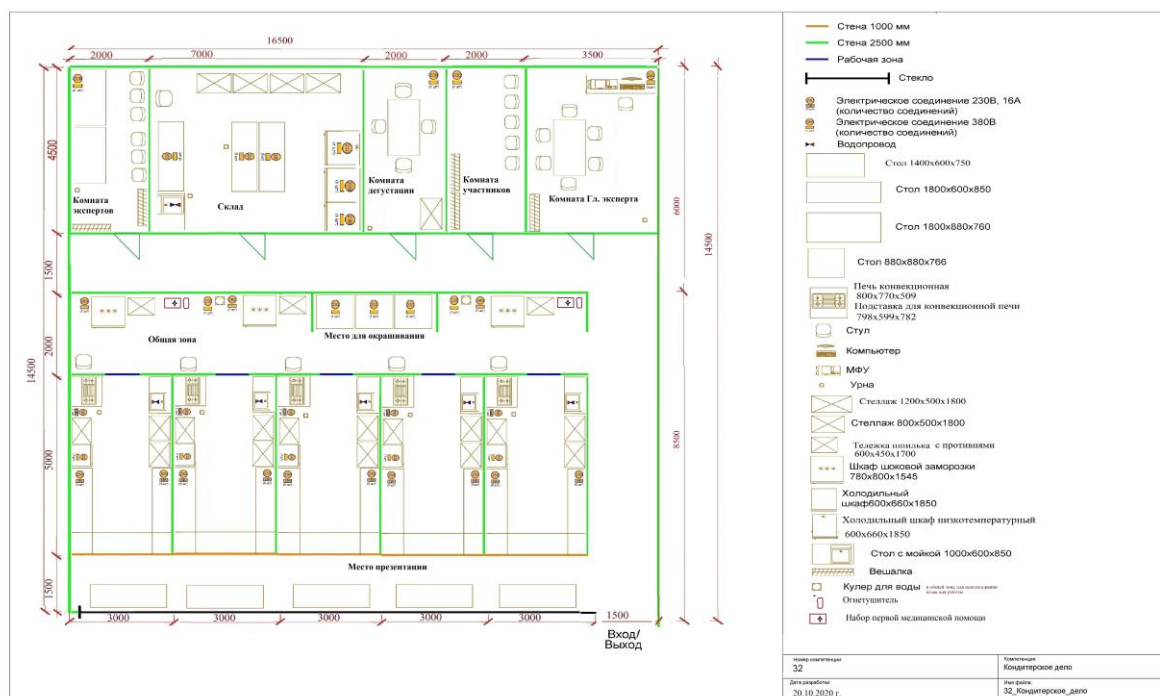
Номер компетенции: 32

Название компетенции:

Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 м²

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в распределенном формате для КОД № 1.3.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	<i>Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.</i>
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	<i>Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск</i>
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	<i>С видеокамер установленных на площадке</i>
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	<i>Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск</i>
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	<i>Платформа Zoom Платформа Moodle</i>
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	<i>Платформа Zoom</i>
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	<i>ПлатформаZoom ПлатформаMoodle GoogleForms</i>
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	<i>Собственными силами площадки-проведения.</i>

2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	Действия участников экзамена
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1 ¹	Работа с экспертами ДЭ		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой	
		1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности	
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листу КОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются
		2. Составление главным экспертом протокола о	

¹ Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		готовности мест экспертов к ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов – <i>Платформа Zoom</i> <i>Платформа Moodle</i> _____	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в <i>Moodle</i> или <i>GoogleForms</i>	
		3.2. Используемые ресурсы <i>Платформы Moodle, GoogleForms</i>	
		3.3. Способ загрузки посредством <i>Moodle</i> , <i>заполнение GoogleForms</i>	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов - <i>Платформа Moodle</i> ,	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов <i>Платформа Zoom</i> <i>Платформа Moodle</i>	
		5.1. Способ подписания – посредством <i>подписания протоколов и их загрузки на платформу</i> или <i>заполнение GoogleForms</i> Используемые ресурсы - <i>платформа Moodle, GoogleForms</i>	
		5.2. Способ загрузки– <i>Moodle, заполнение GoogleForms</i>	
		6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работучастников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	
		6. Подписание экспертами	

		протокола блокировки критериев оценки: 6.1 Способ подписания – посредством <i>подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms</i> 6.2 Используемые ресурсы <i>платформа Moodle, GoogleForms</i> 6.3 Способ загрузки - <i>посредством Moodle, заполнение GoogleForms</i>	
		7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участниками задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
		8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
	Работа с участниками ДЭ		
		1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находится на площадке. 2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: очно	1. Знакомство с главным экспертом 2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами: очно
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации. Проверка главным экспертом	Подписывают протокол

		подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс Zoom) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности очно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем подписи в протоколе

		ТБ и ОТ	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем <i>подписи в протоколе</i>
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем <i>подписи в протоколе</i>
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
День 1	08:00	1. Производство ГЭ подключения связи с	1. Подключение линейных экспертов ДЭ и тестирование

		линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:00 – 09:00	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ. 2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют <i>GoogleForms</i>	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол
	09:00 – 09:30	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно	1. Прослушивание инструкции
	09:30 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом
	10:00 – 15:50	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт 2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (<i>Zoom</i>))	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»
	15:50 – 16:00	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Презентация участниками выполненных заданий
	16:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -

	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировки оценок 2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle. 2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_. 2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.	1. -
--	---------------	--	------

3. Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	1. Стол 2. Стул 3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 4. Наушники с микрофоном 5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 6. Программное обеспечение и его функции 7. <i>Платформа Zoom</i> – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. 8. <i>Платформа Moodle</i> – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами. 9. <i>GoogleForms</i> - программа для заполнения оценочных ведомостей. 10. Принтер. 11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 2. Наушники с микрофоном 3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 4. Программное обеспечение и его функции: <i>Платформа Zoom</i>– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. <i>Платформа Moodle</i> – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами. <i>GoogleForms</i> - программа для заполнения оценочных ведомостей.

4. Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom, Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)

5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	C-3	C-2	C-1	C1	C2
5.2.1. Обязанности главного эксперта					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		X			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> техническому администратору площадке		X			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> : 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		X			
4. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		X			
5. Проверка данных в системе CIS			X		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			X		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			X		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		X			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> (для экспертов); в распечатанном виде – для			X		

<i>участников</i>					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			X		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы <i>Zoom или Moodle</i> (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			X		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			X		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			X		
19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (<i>Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников</i>)			X		
21. Сбор протоколов в день С-1: 21.1. «Протоколы экспертов день С-1» 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. 21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1» 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			X		
22. Сбор протоколов в день С1: 22.1. «Протоколы экспертов день С1» 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки 22.6. «Протоколы участников ДЭ С1» 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				X	
23. Занесение оценок в систему CIS				X	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
25. Блокировка критериев оценки				X	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					X
5.2.2. Обязанности Технического администратора площадки					
1. Создание ветки на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> для проведения ДЭ, необходимые разделы: 1.1. раздел 1. «Нормативные документы» включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики; 1.2. раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»: загружается главным экспертом в день С-1; 1.3. раздел 3. «Работы экзаменуемых» 1.4. раздел 4. «Протоколы экспертов день С-1» 1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов» 1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей» 1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.5. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1» 1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников» 1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами» 1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием» 1.6. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1» 1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени» 1.7. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1» 1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»		X			
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		X			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		X			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		X			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		X			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		X			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		X			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе <i>Zoom</i> главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		X	X	X	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		X	X	X	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		X	X	X	
5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		X			
2. Проверка e-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		X			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		X			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		X			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			X		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
5.2.4. Обязанности линейных экспертов					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе <i>Moodle</i>)			X		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> , 2.2. на выбранном ресурсе <i>Zoom</i> , 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		X			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			X		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			X		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				X	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				X	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				X	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				X	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				X	
5.2.5. Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			X		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			X		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников					
2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами					
2.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1:					
3.1. Протокол регистрации участников					
3.2. Протокол ТБ и ОТ участников					
3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами				X	
3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				X	

5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ, обнулить критерии по оценке работы участника.



**Комплект оценочной документации № 1.2 для
Демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 34 «Поварское дело»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	27
Приложения	29

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «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 6,5 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	Организация и управление работой.
	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая

	информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами. Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления

	блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • ☐ Планировать и реализовывать рекламные кампании.
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
	Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
4.	Знания об ингредиентах и меню.
	Специалист должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.
	Подготовка ингредиентов.

5.	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.
6.	Применение различных методов тепловой обработки.
	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;

	• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.
7.	Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостей; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • • Изготавливать различные виды макаронных изделий.
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда;

	• Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
--	---

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

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

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнен ия Модуля	Проверя емые разделы WSSS	Баллы		
					Судейс кие	Объек тивн ые	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
	Итого				14,25	20,5	34,75

6. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

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

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

Таблица 4.

Количество постов-рабочих мест Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

7. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.2 по компетенции
№ 34 «Поварское дело»**

(образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнен ия Модуля	Проверя емые разделы WSSS	Баллы		
					Судейс кие	Объек тивн ые	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
	Итого				14,25	20,5	34,75

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
Описание	Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i> • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное 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 подачи	• Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного

	имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо – Птица
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы • Один гарнира на выбор участника. • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное 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 подачи	• Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное 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 подачи	• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список продуктов.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 2. Образец заполнения меню.

Приложение 1

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:</u>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А Р и С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
ОВОЩИ				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		

Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цукини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasil(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		

Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		

Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		

Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		

Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ				
Модуль 1 (ЧАСТЬ Н) курица(тушка)	г	1200-1600		

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кускуса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции
№ 34«Поварское дело»**

	Примерное время	Мероприятие
	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
Подготовительный день	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
День 1	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	*09:00 – 13:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 18:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

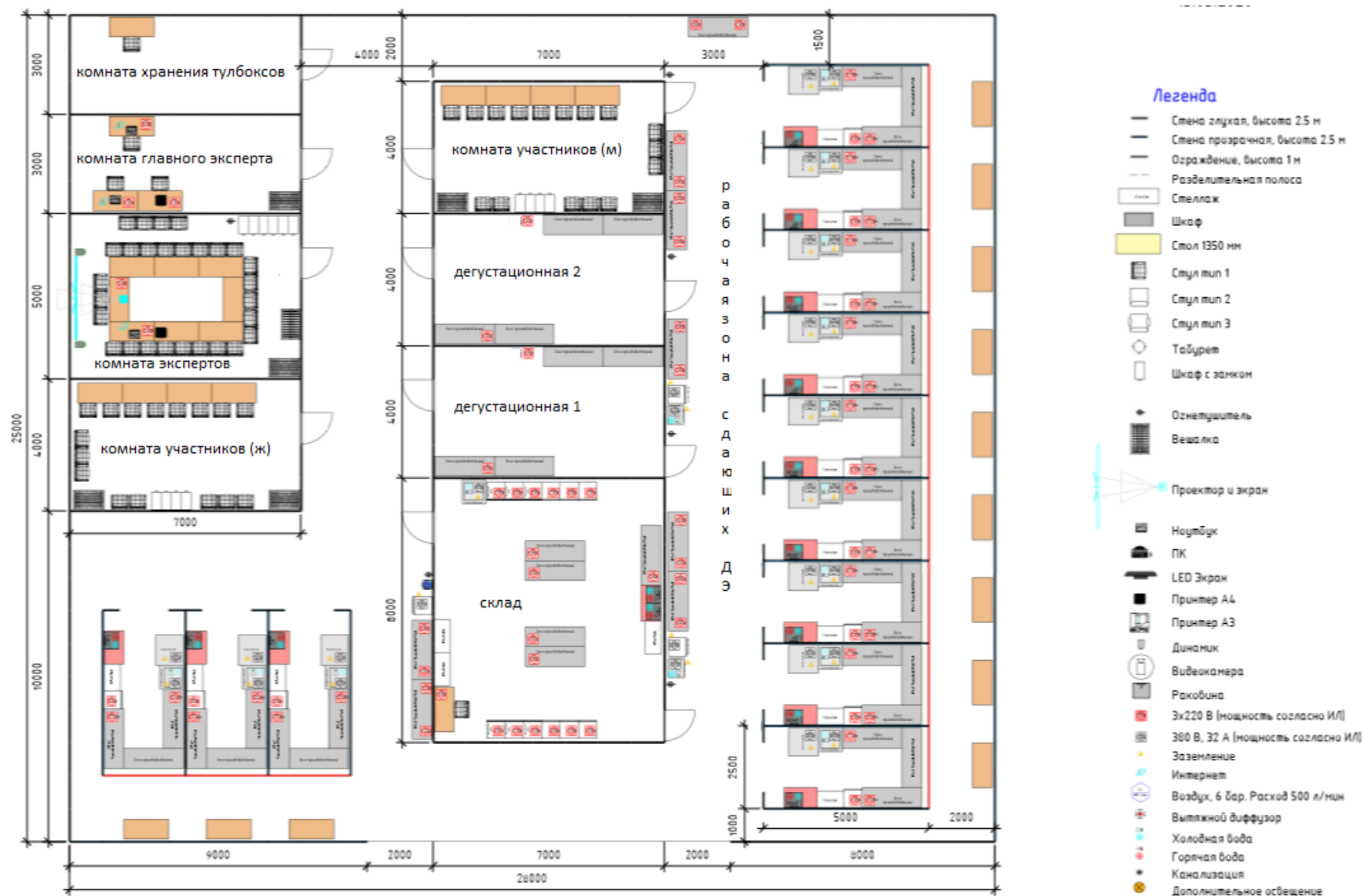
Номер компетенции: 34

Название компетенции:

Поварское дело

Общая площадь площадки: 280 м²

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.