

Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования и науки Республики Калмыкия
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение РК
«Политехнический техникум»

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
БПОУ РК «ПТ»
протокол № 6 от «30» 06 2023г.

Согласовано
И. Мангутов С.В.
Сергей С. Мангутов



Утверждаю:
Директор БПОУ РК «ПТ»:
А. Харкебенов
«30» июня 2023г.
приказ № 96/2 от «30» 06 2023г.



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики
Калмыкия «Политехнический техникум»

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
Повар ↔ кондитер

Форма подготовки: очная

г. Лагань, 2023

Содержание

1. Общие положения
2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации
3. Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания
4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации
5. Общие требования к организации и проведению ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями

Приложения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в БПОУ РК «Политехнический техникум» и является основанием для присвоения выпускнику соответствующей квалификации: повар ↔ кондитер

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии со следующими документами:
*Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
*Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569;

*Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

*Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (внесены изменения приказ №37 от 19.01.2023г.);

*Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

*Устав БПОУ РК «Политехнический техникум» (далее - техникум);

*Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в БПОУ РК «Политехнический техникум», утвержденный приказом от 30.06.2023 № 96/2;

*Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом директора техникума № 96/2 от 30.06.2023г.

Цель ГИА: определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД 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, кролик.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

Соответствующих общих компетенций (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.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа ГИА разрабатывается ежегодно методическими комиссиями, согласовывается с представителем от числа работодателей, рассматривается на заседании методического совета техникума и утверждается директором техникума.

К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом техникума, а также прошедшие все виды практик.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации 43.01.09-1-2024, 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.

Комплект оценочной документации 43.01.09-1-2024 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4,5 часов. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на обследованных Федеральным оператором центров проведения демонстрационного экзамена и занесенных в реестр ЦПДЭ (fipro.ru) (приказ Минпросвещения России от 04.04.2023 г. №П-153 «О введении в действие Положения о проведении обследования центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году»).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГИА выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

Виды ГИА	Количество недель	Сроки проведения ГИА
Демонстрационный экзамен	2 недели	с 17.06.2024г. – 29.06.2024г.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, прошедшие обучение в системе дистанционного обучения (СДО) и занесенные в реестр экспертов демонстрационного экзамена (firpo.ru).

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы на цифровой платформе (firpo.ru).

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз. Выпускник, не согласный с результатами ГИА, имеет право подать апелляцию.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ И МЕТОДИКА ЕГО ОЦЕНИВАНИЯ

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Оценка выполнения заданий производится экспертной группой на основе перечня знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта компетенции Поварское дело, проверяемых в рамках комплекта оценочной документации 43.01.09-1-2024. Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ Умение: подготавливать к

		<p>использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями Умение: своевременно оформлять заявку на склад Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Умение: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>

	закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском
--	---	--

Содержательная структура КОД представлена в таблице.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
---	--	---

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы</p> <p>Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</p>

	<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>макаронных изделий</p> <p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Умение: проводить текущую уборку.</p> <p>Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
	<p>ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом</p>

		<p>приготовления Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты Умение: соблюдения выхода при порционировании Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: подготовки рабочего места для порционирования Навык: соблюдения техники безопасности Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умение: осуществлять утилизацию отходов Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p>

		видом работ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции)</p> <p>Умение: доводить до вкуса</p> <p>Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p> <p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, Непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по сто балльной шкале в оценки по пятибалльной шкале:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5

Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
--	-------------------	--------------------	--------------------	---------------------

Модули с описанием работ представлены в приложении 1.

4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА 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 ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

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 ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

*об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

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

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

5. Общие требования к организации и проведению ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в одной аудитории, совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья.

На ГИА присутствует ассистент, оказывающий выпускникам, имеющим ограниченные возможности здоровья, техническую помощь.

На ГИА обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 43.01.09-1-2024

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- *имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- *не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- *инструкцию по технике безопасности;
- *перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом;
- *запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;
- *подготовить рабочее место:
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- *разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- *проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- *наличие и исправность контрольно- измерительных приборов,

влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

*отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

*необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

*при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

* в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

*использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

*производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу;

*проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

*опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.

Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: *один должен содержать крупу; *второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: *мусс; *начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; *выпеченный элемент из теста; *декоративный элемент из изомальта или карамели; *один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: *один холодный соус; *минимум один гарнир на выбор участника; *декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>