

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: [PU\\_Rodniki@mail.ru](mailto:PU_Rodniki@mail.ru)



Утверждаю  
Директор ОГБПОУ «РПК»  
В.В.Сумин  
«17» декабря 2021г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Согласовано  
Директор ООО «Нежность»  
Надежин С.В.  
«17» декабря 2021г.



Рассмотрена на педагогическом совете:  
Протокол № 3 от «17» декабря 2021г.

г.Родники  
2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);

профессиональных стандартов:

33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

с учетом примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31 марта 2017 г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Организация – разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчики:

Жаворонкова М.П., мастер производственного обучения

Панова Н.С., мастер производственного обучения

Фролова М.В., мастер производственного обучения

Программа рассмотрена на заседании методического объединения профессионального цикла

Протокол № 4 от 21.12.2021 г.

Председатель методического объединения \_\_\_\_\_ Волкова М.Б.

## Оглавление

1. Общие положения.
2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации.
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания.
4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.
5. Приложения.

Список продуктов.

Образец заполнения меню.

SMP – план.

План застройки.

## **I. Общие положения**

### **1.1. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки кадров по программам СПО и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций, определить направления совершенствования деятельности организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является частью образовательной программы СПО по указанной профессии, в результате освоения которой выпускник должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемых квалификаций повар, кондитер.

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации», статьи 59 «Итоговая аттестация»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (ред. от 10.11.2020 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» «Об утверждении Порядка разработки, хранения и использования оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» №ПО-494/2017/2 от 06.11.2017г.;
- распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01.04.2019 г. № Р-42 (ред. от 01.04.2020 г.);
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;
- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников: 33.011 Повар (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610), 33.010 Кондитер (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), 33.014 Пекарь (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н);
- положения о стандартах Ворлдскиллс, утвержденного Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями

от 27 октября 2017г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12;

- оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденных Правлением Союза от 15.11.2018 г., протокол № 43;
- примерной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2020 - 2021 учебный год.

## 1.2. Цели ГИА

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО по данной профессии, в т. ч. уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное Развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.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
<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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.
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.
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.
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.

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.3. Форма ГИА

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), выполняемой в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в виде демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Skills паспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

### 1.4. Тематика ВКР

Тематика ВКР по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируется с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика ВКР соответствует содержаниям профессиональных модулей и компетенциям Worldskills:

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

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.5. Связь с профессиональными стандартами и компетенциями Ворлдскиллс Россия

Соответствие профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия

Наименование основных видов деятельности по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Наименование профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Соответствие с компетенцией «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	соответствует

## II. Процедура проведения ГИА



Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров Ворлдскиллс Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

Задания демонстрационного экзамена представляют собой практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в реальном времени.

Для проведения демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело», рассчитанный на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

ОГБПОУ «РПК» обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнения требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование методов, средств и технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью студентов.

Форма участия - индивидуальная (1 человек).

Сроки государственной итоговой аттестации: 17-30 июня 2021 г.

### **III. Требования к ВКР и методика их оценивания.**

#### **3.1. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР**

Содержание, объем и структура ВКР, утвержденные в ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж», выбраны и соответствуют комплектам оценочной документации, разработанным экспертами Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров Ворлдскиллс Россия» на основе конкурсных заданий и критериев оценки Чемпионата.

Комплекты оценочной документации	Содержание
КОД № 1.2	Комплект с максимально возможным баллом 34,75 и продолжительностью 6,5 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Разработанные Союзом задания размещаются в открытом доступе на сайте <http://worldskills.ru>. за 6 месяцев до начала ГИА.

КОД № 1.2. позволяет оценить освоение основной профессиональной образовательной программы, а также соответствие уровням квалификации согласно таблице:

**Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications,**

WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1	<p><b>Организация и управление работой.</b></p> <p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>• Координировать действия при решении задач;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> </ul>	1,60

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b>  <u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	1,50
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b>  <u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику</li> </ul>	5,00

	безопасности при эксплуатации технологического оборудования	
4	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b>  <u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>	2,15
5	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b>  <u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для</li> </ul>	6,00

	<p>салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <p>Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> </ul>	5,00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b>  <u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> </ul> <p>Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для</li> </ul>	10,30

	<p>подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также</li> <li>• корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	3,20

### 3.2.Обобщенная оценочная ведомость.

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

№	Критерий	Модуль,	в	Прове-	Баллы
---	----------	---------	---	--------	-------

п/ п		котором используется критерий	ряемые разделы WSSS	Судейская (если это применимо)	Объек тивная	Общая
1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	1	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	<b>25,90</b>
2	Горячее блюдо - птица	1	1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	<b>4,55</b>
3	Десерт	1	1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	<b>4,30</b>
<b>Итого</b>				<b>14,25</b>	<b>20,5</b>	<b>34,75</b>



### 3.3. Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.2, профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/ критерии оценки по КОД
<b>Комплект оценочной документации №1.2, продолжительность 6 час., максимально возможный балл – 34,806</b>						
<b>ГИА</b>	43.01.09 Повар, кондитер.	1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	3.4.1. 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	Профессиональный стандарт "Повар"	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации 4	Разделы WSSS: 1. Организация и управление работой. 2. Организация и управление работой. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой

		<p>ассортимента;</p> <p>4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p> <p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного</p>			<p>обработки.</p> <p>7. Изготовление и презентация блюд.</p> <p>8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p>
--	--	---	--	--	--	---

			<p>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.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>3.4.4. Приготовление,</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ПК 4.1.</p> <p>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.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. 3.4.5. 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.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>			
--	--	--	---	--	--	--



### 3.4. Модули с описанием работ

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого 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 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 экзаменационного задания 6,5 часов.

<b>Часть Е</b>	<b>Вегетарианская горячая закуска - Паста</b>
<i>Описание</i>	<p><b>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</b>  <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Допускается оформление горячей закуски на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<i>Особенности подачи</i>	<p>Масса блюда максимум 180 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<i>Основные ингредиенты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<i>Специальное оборудование</i>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

<b>Часть Н</b>	<b>Горячее блюдо - Птица</b>
<i>Описание</i>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Один гарнир на выбор участника</b></li> <li>• <b>Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день</b></li> <li>• <b>Минимум 1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</li> </ul>
<i>Особенности подачи</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г</li> <li>порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 30 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul>
<i>Основные ингредиенты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- используйте продукты с общего стола</li> <li>- используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<i>Обязательные ингредиенты</i>	Продукт из оглашенного задания в С-1
<i>Оборудование</i>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного

Часть С	Десерт
<i>Описание</i>	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b>  <b>2 гарнира на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Декоративный элемент из изомальта или карамели</b></li> <li>• <b>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<i>Особенности подачи</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</li> <li>• порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 45 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul>
<i>Основные ингредиенты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<i>Обязательные ингредиенты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> </ul>
<i>Специальное оборудование</i>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

### 3.5. Критерии оценки результатов ГИА

Критерием оценки результатов ГИА в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Результаты ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в день демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протоколов ГЭК.

За выполнение задания демонстрационного экзамена обучающемуся начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, в связи с чем необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним обучающимся, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные обучающимся, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале проводится исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов осуществляется на основе данных, представленных в таблице.

Оценка по пятибалльной шкале	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Проценты	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100%
Сумма максимальных баллов по модулям задания	0 – 6,95	6,96 – 13,91	13,92 – 24,35	24,36 – 34,75

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров Ворлдскиллс Россия» либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену. При этом обучающиеся, претендующие на учет их результатов в упомянутых конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках ГИА, не должны иметь академической задолженности и должны быть допущенными к ГИА.

#### Оценочные критерии

*Измеримые аспекты оценивания работы участника:*

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

- Спецдежда, соответствующая требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленному меню;
- Контроль отходов (брак);
- Рачительность;
- Соответствие заказа сырья заявленному меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля

*Экспертная оценка работы участника:*

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

*Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:*

- Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены в меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

*Экспертная оценка результата работы участника:*

- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стил и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда.

*Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.*

Обязательные элементы:

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

Передник или фартук - при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета;

Брюки - поварские темного цвета;  
Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);  
Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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

#### **IV. Порядок апелляции и пересдачи ГИА**

По результатам ГИА 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).

Состав апелляционной комиссии ОГБПОУ «РПК» утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

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

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

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

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

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является заместитель директора по УМР. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. 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 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 государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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



## 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 участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

#### Список продуктов

Демонстрационный экзамен по стандартам по стандартам Ворлдскиллс Россия № 34 Поварское дело					
Дата передачи:	За две недели до ДЭ				
Имя участника:	ФИО участника				
<u>Ввести адрес электронной почты участника:</u>					
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ-1, часть А.В.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	150			
Сыр Пармезан	г	150			
Сыр Творожный	г	300			
Яйца перепелиные	шт	20			

Яйцо куриное	шт	30		
<b>ОВОЦИ</b>				
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		
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		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik (зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	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		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	4400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		

Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных	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		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		

		100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
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		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм(черный, без косточки)	г	200		
Чернослив	г	200		
Курага	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
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		
<b>УКСУСЫ,СОУСЫ И МАСЛО</b>				
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		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		

Сахар	г	600			
Сахарная пудра	г	300			
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>					
Багет	г	400			
Крахмал картофельный	г	100			
Крахмал кукурузный	г	100			
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500			
Мука миндальная		400			
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800			
Сухари панировочные		300			
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400			
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400			
<b>АЛКОГОЛЬ</b>					
Бейлиз	г	200			
Вино белое сухое	г	200			
Вино красное (Каберне)	г	200			
Водка	г	200			
Коньяк	г	600			
Куантро	г	600			
Пиво светлое	г	600			
Пиво тёмное	г	600			
Ром	г	200			
<b>ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>					
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		4			
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>					
Бекон сырокопчёный (нарезка)	г	150			
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)</b>					
Модуль 1 (ЧАСТЬ Н) курица (тушка)	г	1200 – 1600			

Образец заполнения меню.

**НОМЕР УЧАСТНИКА** \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
<u>Часть Е</u> Горячая закуска (паста ово-лакто)	
<u>Часть Н</u> Горячее блюдо - птица	
<u>Часть С</u> Десерт	

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска - морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо Рыба	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.

**SMP- план**  
**проведения Государственной итоговой аттестации**  
**в форме демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills Russia**  
**в ОГБПОУ «РПК»**

**Компетенция:** 34 Поварское дело

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Сроки государственной итоговой аттестации:** 17-30 июня 2022 г.

**Группа:** 12

**Количество обучающихся:** 25 человек

**Код задания:** 1.2

<b>С - 1</b>	<b>С 1</b>	<b>С 1</b>	<b>С 1</b>	<b>С 1</b>
день подготовки к ГИА	дни выполнения практического задания			

Дни ДЭ	Время, место	Описание	
<b>С - 1</b>	ЦПДЭ	08:30	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности документации для экзаменуемых и экспертов.
		09:00 – 09:30	Проверка готовности площадки проведения ДЭ, заполнение Акта о готовности/не готовности. Тестирование системы CIS. Завтрак.
	ОГБПОУ «РПК»	09:30 – 09:40	Профилактика распространения COVID -19 Регистрация участников демонстрационного экзамена.
		9:40 – 10:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
		10:00 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с заданием, графиком работы, 30% изменениями экзаменуемых 23.06.2020г. иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню, составление окончательной заявки на продукты при необходимости. Профилактика распространения COVID -19
		11:00 – 13:00	Знакомство с площадкой. Тестирование оборудования.
	ЦПДЭ	13:00 – 13:30	Регистрация экспертов. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами экспертной группы, заполнение Протокола о распределении. Профилактика распространения COVID -19
13:30 – 14:00		Инструктаж экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.	
14:00 – 14:30		Брифинг с экспертами. Обед. Профилактика распространения COVID -19	



С 1	ЦПДЭ	08:00 – 08:30	Завтрак.
		08:30 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена. Брифинг участников. Проверка наличия продуктов, инструктаж на рабочих местах участников и волонтеров. Подготовка рабочих мест экзаменуемых.
			Регистрация экспертов. Брифинг экспертов. Инструктаж.
			Профилактика распространения COVID -19
		09:00 – 13:00	Выполнение практической части ГИА.
			Профилактика распространения COVID -19
		13:00 – 13:30	Уборка рабочих мест.
			Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
			Профилактика распространения COVID -19
		14:00 – 15:00	Обед.
15:00 – 16:30	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола.		
	Профилактика распространения COVID -19		
16:30 – 17:00	Брифинг экспертов, обсуждение вопросов		
С 1	ЦПДЭ	08:00 – 08:30	Завтрак.
		08:30 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена. Брифинг участников. Проверка наличия продуктов, инструктаж на рабочих местах участников и волонтеров. Подготовка рабочих мест экзаменуемых.
			Регистрация экспертов. Брифинг экспертов. Инструктаж.
			Профилактика распространения COVID -19
		09:00 – 13:00	Выполнение практической части ГИА.
			Профилактика распространения COVID -19
		13:00 – 13:30	Уборка рабочих мест.
			Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
			Профилактика распространения COVID -19
		14:00 – 15:00	Обед.
15:00 – 16:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола		
	Профилактика распространения COVID -19		
16:00 – 17:00	Брифинг экспертов, обсуждение вопросов		
С 1	ЦПДЭ	08:00 – 08:30	Завтрак. Ознакомление с заданием и правилами
		08:30 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена. Брифинг участников. Проверка наличия продуктов, инструктаж на рабочих местах участников и волонтеров. Подготовка рабочих мест экзаменуемых.
			Регистрация экспертов. Брифинг экспертов. Инструктаж
			Профилактика распространения COVID -19

		09:00 – 13:00	Выполнение практической части ГИА. Профилактика распространения COVID -19
		13:00 – 13:30	Уборка рабочих мест.
			Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей Профилактика распространения COVID -19
		14:00 – 15:00	Обед.
		15:00 – 16:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
			Профилактика распространения COVID -19
		16:30 – 17:00	Брифинг экспертов, обсуждение вопросов
<b>С 1</b>	<b>ЦПДЭ</b>	08:00 – 08:30	Завтрак.
		08:30 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена. Брифинг участников. Проверка наличия продуктов, инструктаж на рабочих местах участников и волонтеров. Подготовка рабочих мест экзаменуемых.
			Регистрация экспертов. Брифинг экспертов. Инструктаж.
			Профилактика распространения COVID -19
		09:00 – 13:00	Выполнение практической части ГИА (1смена)
			Профилактика распространения COVID -19
		13:00 – 13:30	Уборка рабочих мест 1 смены.
			Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей.
			Профилактика распространения COVID -19
		14:00 – 15:00	Обед.
		15:00 – 16:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
Профилактика распространения COVID -19			
16:30 – 17:00	Брифинг экспертов, обсуждение вопросов		

Главный эксперт \_\_\_\_\_ М.В.Фролова, мастер производственного обучения  
ОГБПОУ «РПК»