

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» (ГБОУ ПОО МТК)

Разработчики:

Жигалова А.К., мастер производственного обучения

Ермошина Л.В., преподаватель профессионального модуля

Дрыгина Ю.С., старший мастер

Башкирова О.А., методист

Программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Общественное питание и торговля» ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «___»_____2021 №_____

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «___»_____2021 №_____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
2.	I. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	6
3.	II. Основные понятия и их определения, сокращения и термины	11
4.	III. Государственная экзаменационная комиссия	13
5.	IV. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	14
6.	V.Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы	16
7.	VI.Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена	17
8.	VII.Проведение демонстрационного экзамена	18
9.	VIII.Оценка экзаменационных заданий	20
10.	IX.Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	22
11.	X.Условия подачи и порядка апелляции	23

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрированный Министерством юстиции 22.12.2016 № рег. 44898);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с доп. и изм. от 15.12.2014 г.);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с доп. и изм. от 17.11.2017 г.);

- Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году, разработанными департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо Департамента от 15.06.2018 г. № 06-1090);

– Оценочными материалами для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

– Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденных распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42.

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии Повар, кондитер на 2020-2021 учебный год.

4. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» базового уровня подготовки, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

5. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии, ПООП по профессии и международных стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее – ДЭ).

6. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

7. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и

прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности

Форма государственной итоговой аттестации:

- Защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Вид выпускной квалификационной работы:

- Демонстрационный экзамен.

Объем времени на подготовку и проведение:

- на ГИА отводится 1 неделя

Сроки проведения: с «__» _____ 2022 по «__» _____ 2022 г.

**I. Требования к результатам освоения программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

1.1 Содержание заданий ГИА соответствует требованиям
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- | | |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Содействовать сохранению окружающей среды,
ОК 07 ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использовать средства физической культуры для сохранения и
ОК 08 укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Использовать информационные технологии в профессиональной
ОК 09 деятельности.

Пользоваться профессиональной документацией на
ОК 10 государственном и иностранном языке.

Использовать знания по финансовой грамотности, планировать
ОК 11 предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3 Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать
профессиональными компетенциями, соответствующими видам
деятельности (далее – ВД):

ВД 1 *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

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

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

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

Проводить приготовление и подготовку к реализации
ПК 1.4 полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации

ВД 2 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.

***ВД 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.

***ВД 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.

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

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

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

***Приготовление, оформление и подготовка к реализации
ВД 5 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента***

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

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

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

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

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

II. Основные понятия и их определения, сокращения и термины

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов – совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена – ЦПДЭ) – организация, располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Техническое описание (ТО) – документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

Инфраструктурный лист (ИЛ) – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Эксперт – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) – эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

Технический эксперт – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее – ОТ и ТБ).

Экспертная группа – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции

eSim – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

CIS (CompetitionInformationSystem) – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

III. Государственная экзаменационная комиссия

В соответствии со ст.59 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по международным стандартам Worldskills.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»» (далее –союз).

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее «__»_____ текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом Министерства образования и науки Челябинской области.

IV. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, Союз «Ворлдскиллс Россия» определяет следующие обязательные условия для признания результатов демонстрационного экзамена международным и российским сообществом Worldskills.

4.1. Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2022 году используются оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляется с согласия Союза «Ворлдскиллс Россия» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена Союз «Ворлдскиллс Россия» должен обеспечить разработку заданий экзамена, критериев оценки и инфраструктурных листов по всем компетенциям и опубликовать их в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru.

Из оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в 2021 году государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» выбирает комплект оценочной документации № 1.1 (КОД №1.1.) – комплект с максимальным возможным баллом _____ и продолжительностью _____ часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по

минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» (Приложение № 1).

Выбрав КОД № 1.1 в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, колледж соглашается с:

а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;

б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;

в) перечнем заданий, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;

г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

4.2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия». Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

4.3. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс. К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий ДЭ;

- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельство о праве корпоративного или регионального чемпионата.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается

оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемым образовательную организацию. При этом указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

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

4.4. Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее – система eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система CompetitionInformationSystem (далее – CIS).

V. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы

5.1. Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «Ворлдскиллс Россия» по предложению региональных координационных центров Союза «Ворлдскиллс Россия» за 3 месяца для начала демонстрационного экзамена определяется главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее – Главный эксперт).

Главный эксперт входит в состав государственной экзаменационной комиссии.

5.2. При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который её возглавляет.

Член Экспертной группы не должен представлять одну с экзаменуемым(и) образовательную организацию.

5.3. Обеспечение деятельности Экспертной группы по подготовке и проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ, в том числе по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертам, привлеченным к работе из других регионов и населенных пунктов.

5.4. Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после её формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

5.5. На время проведения ДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил труда и техники безопасности.

5.6. Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

VI. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена

Не менее, чем за 2 месяца до планируемой даты проведения ГИА колледж организует регистрацию выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за 2 месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения ДЭ осуществляется заместителем директора по учебно-производственной работе ГБОУ ПОО МТК.

VII. Проведение демонстрационного экзамена

7.1. За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в

присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

7.2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

7.3. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий / модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

7.4 Участники должны ознакомиться с материально-техническим оснащением рабочего поста:

- механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции),
- весоизмерительное,
- тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное),
- холодильное,
- немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).
- посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

7.5 Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

7.6 Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается специалистом по ОТ колледжа и утверждается директором колледжа. Документация по ОТ и ТБ должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте колледжа в разделе «ЦПДЭ» за 1 месяц до начала экзамена.

7.7 ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

7.8 Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

7.9 Перед началом экзамена члена Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

7.10 Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) во время демонстрационного экзамена.

7.11 Экзаменационные задания выдаются всем участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

7.12 Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или

действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отведенное в данном случае (модульная работа), на ознакомление с информацией составляет 15 минут, которое не входит в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

7.13 К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

7.14 В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или члена Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

7.15 В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом незамедлительно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом ЦПДЭ должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

7.16 В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участниками норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

8 Оценка экзаменационных заданий

8.4 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

8.5 Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

8.6 Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

8.7 Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

8.8 Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

8.9 Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки формируются через систему CIS.

8.10 Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку:

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
«Поварское дело»	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100,00%

8.7. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом либо международной организацией «WorldSkillsInternational», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «Отлично» по демонстрационному экзамену.

8.7. Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов в системе CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссией.

8.8. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

8.9. Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА, выдается справка об обучении по образцу, установленном в ПОО.

9 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

9.1. Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при завершении обучения в колледже сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких выпускников.

9.2. При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ДЭ для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами Экспертной группы и Главным экспертом);

- пользоваться необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников аудитории, туалетные и другие помещения, а также пребывание их в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

9.3. При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья необходимо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

9.4. Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА.

10 Условия подачи и порядка апелляции

10.4 По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию заявление о

нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами (далее – апелляция).

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

10.6 Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

10.7 Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Приложение 1

КОД № 1.1

ЗАДАНИЕ

для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

Россия по компетенции «_____» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

- 1. Формы участия**
- 2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время**
- 3. Необходимые приложения**