

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Семеновский индустриально-художественный техникум»**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ГЭК

Директор ТЦ «Хохлома»

*И.И. Пугачева*  
И.И. Пугачева

« 05 »

10

2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

*И.Е. Напылов*

И.Е.Напылов

10

2021 г.



**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации выпускников  
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих по профессии среднего профессионального образования  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	4
2. Форма государственной итоговой аттестации	14
3. Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию	14
4. Условия проведения государственной итоговой аттестации	14
5. Перечень документов, оформляемых по результатам проведения ГИА	16
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	16
7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	17

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. №272 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным 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»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
- Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».
- Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденных приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» .

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills и соответствуют компетенции Worldskills Russia «Поварское дело».

1.3. Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

1.4. Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

- 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;

- одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия – Паспорт компетенций (Skills Passport). Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

1.5. К государственной итоговой аттестации (далее ГИА) допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по ООП СПО по профессии 43.02.09 Повар, кондитер

1.6. Программа государственной итоговой аттестации содержит:

- цели и задачи ГИА;
- форму проведения;
- объем времени на ГИА;
- условия проведения ГИА;
- перечень документов, оформляемых по результатам проведения ГИА;
- порядок подачи апелляций;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.8. Программа государственной итоговой аттестации, примерные задания для демонстрационного экзамена, критерий оценки выполнения задания обсуждаются на педагогическом совете с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

### 1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида деятельности по профессии и соответствующих профессиональных компетенций, соотнесенные с содержанием компетенции «Поварское дело» в таблице 1.

Таблица 1.

Спецификация компетенции «Поварское дело» WordSkills	ПК в соответствии с ФГОС СПО	ОК в соответствии с ФГОС СПО
<b>1. Организация и управление работой</b>		
<b>Знать и понимать:</b> <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 профессио-</li> </ul>	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.4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для пригото-	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 соб-

<p>нального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></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;</li> <li>- 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>	<p>ления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	---	---

<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>		
<b>2. Навыки коммуникации и работы с клиентами</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></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>	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хо-</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого</p>

	<p>лодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>
<b>3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></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 безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	<p>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, творче-</p>	<p>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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>

	<p>ское оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	
<b>4. Знания об ингредиентах и меню</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></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</li> </ul>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творче-</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>



<p>требованиями гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>ское оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	
<b>5. Подготовка ингредиентов</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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;</li> <li>- 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 салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <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> </ul>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе про-</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></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>		<p>фессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
<b>6. Применение различных методов тепловой обработки</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></p>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде,</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <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> <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>	<p>разного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
---	--	---

## 7. Изготовление и презентация блюд

<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></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> <li>- Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <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 подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>- Изготавливать различные виды макаронных изделий</li> </ul>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
--	---	--

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
<b>8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</b>		
<p><b>Знать и понимать:</b></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><b>Уметь:</b></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 он-лайн 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 охлажде-</li> </ul>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>

<p>ния, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul> <p>-</p>		
--	--	--

1.2 Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **2. Форма государственной итоговой аттестации**

Формой ГИА является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

## **3. Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию**

3.1. Согласно ФГОС СПО, учебному плану и календарному учебному графику на проведение ГИА отводится 72 часа (2 недели) в период с 15 июня 2021 г. по 28 июня 2021 г. Демонстрационный экзамен проводится, согласно утвержденному расписанию.

## **4. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

4.1. Для проведения демонстрационного экзамена Союзом Ворлдскиллс России разрабатывается комплект оценочных материалов, который предназначен для оценки результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. В ходе оценки выпускники демонстрируют "здесь" и "сейчас" уровень овладения профессиональными и общими компетенциями. Задание соответствует содержанию:

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.

Для организации и проведения ГИА в виде демонстрационного экзамена используются:

1. Техническое описание компетенции «Поварское дело», опубликованное на сайте <http://worldskills.ru/demonstracionnyy-yekzamen/>;

2. Задание для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», опубликованным на сайте <http://worldskills.ru/demonstracionnyy-yekzamen/>.

4.4. Ход выполнения задания оценивается государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия может формироваться из педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят эксперты союза "Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

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

Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области не позднее 20 декабря 2021 года на 2022 год (с 1 января по 31 декабря). Председателем ГЭК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является представитель работодателя. Заместителем ГЭК является директор техникума.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение 2022 года.

4.3. Результаты демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе интернет мониторинга eSim и удостоверяются электронным паспортом компетенций, форма которого устанавливается союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

4.4. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку осуществляется согласно таблице 2.

Таблица 2 - Перевод баллов в оценку

Зада- да- ние	Максимальный балл	Оценка за набранное количество баллов выполнения задания			
		«2» (неудовле- творительно)	«3» (удовлетвори- тельно)	«4» (хорошо)	«5» (отлично)
	Отношение по- лученного ко- личества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

4.5. Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

4.6. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность прохождения ГИА без отчисления из техникума. Дополнительные сроки устанавливаются техникумом, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления лицом, не проходившем ГИА по уважительной причине.

4.7. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА восстанавливается в техникум на период, установленный техникумом, но не менее 1 недели, необходимой для прохождения ГИА по профессии. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

## 5. Перечень документов, оформляемых по результатам проведения ГИА

5.1. Решение государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем).

5.2. На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ государственного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с присвоением квалификаций повар; кондитер.

5.3. После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии готовит отчет, в котором дается анализ готовности выпускников к самостоятельной работе по видам деятельности, определенных ФГОС. В отчете указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебный план, учебные программы и технологии обучения. Отчет предоставляется директору техникума в срок до 3 июля 2021 г.

## 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

6.2. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию техникума. Апелляция подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

6.3. Обучающийся, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.



6.4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее 2/3 ее состава с приглашением председателя ГЭК.

6.5. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и хранится в архиве техникума.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в апелляции сведения о нарушении порядка проведения ГИА не подтвердились и не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в апелляции сведения о нарушении порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА. В этом случае результат проведения ГИА аннулируется и выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии передается в ГЭК не позднее следующего рабочего дня.

6.8. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными на защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции в апелляционную комиссию направляет в нее ВКР, протокол заседания ГЭК, оценочный лист и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите выпускника.

6.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА;

- об удовлетворении апелляции и выставление иного результата ГИА.

6.10. Протокол решения апелляционной комиссии передается в ГЭК не позднее следующего рабочего дня. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА и выставления новых.

6.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

7.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния их здоровья.

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований:

- проведение ГИА в одной аудитории с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не вызывает трудностей для выпускников с ОВЗ;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускнику необходимую техническую помощь;

- обеспечение беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Рассмотрено на заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от «24» сентября 2021г.