Приложение 4 Программа государственной итоговой аттестации

к ОПОП-П по профессии

**43.01.09. Повар, кондитер**

# 

# СОДЕРЖАНИЕ

# ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по профессии**

**43.01.09. Повар, кондитер**

**2024 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
2. **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
3. **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

Для выпускников, осваивающих ППРКС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

* 1. **Структура оценочных материалов**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

* 1. **Структура комплекта оценочной документации**

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения   
   и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.
7. **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ   
   ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
   1. **Организационные требования:**
8. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
9. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
10. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
11. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
12. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации,   
    а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
13. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
14. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
15. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых   
    для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
16. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией,   
    на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
17. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
18. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
19. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
20. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день   
    до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии   
    в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).
    1. **Рекомендуемое содержание КОД**

**Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД**

| **Код и наименование**  **вида деятельности** | | **Код и наименование**  **профессионального модуля,**  **в рамках которого осваивается ВД** | | **Перечень оцениваемых**  **ПК** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **В соответствии с ФГОС СПО** | | | | |
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. | |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | |
| ВД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней  птицы, дичи, кролик. | |
| ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,  отваров разнообразного ассортимента | |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  к реализации супов разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.03. 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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  к реализации салатов 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.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: | ПМ.04. 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. | |
| регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | |
| ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,  кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями  и регламентами. | |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных  полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| ПК 5.4. 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. | |

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются   
в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

* 1. **Требования к оцениванию**

|  |  |
| --- | --- |
| Максимально возможное количество баллов | **100** |

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена   
из стобалльной шкалы в пятибалльную**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка  (пятибалльная шкала)** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| **Оценка в баллах (стобалльная шкала)** | 0,00 –  39,99 | 40,00-55,00 | 56,00-63,00 | 64,00-80,00 |

* 1. **Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья   
     и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья  
и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.