МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение «Амвросиевский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 30.08.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ "Амвросиевский многопрофильный техникум»
_____ Сысенко А.М.
«_30_» _08_ 2024

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер
форма обучения - очная

г. Амвросиевка - 2024

Рабочая программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ № 1569 МОН РФ от 9 декабря 2016 г.С изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., с изменениями в ФГОСы СПО, приказ № 464 Мин. просвещения РФ от 03.07.2024

Организация – разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:
Ермакова Светлана Петровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла
Петунина Татьяна Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла
Лазебник Надежда Владимировна, мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 1 от «30» августа 2024г.
Председатель методической комиссии _____ Т.Н. Петунина

Рабочая программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ № 1569 МОН РФ от 9 декабря 2016 г.С изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., с изменениями в ФГОСы СПО, приказ № 464 Мин. просвещения РФ от 03.07.2024

Организация – разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:
Ермакова Светлана Петровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла
Петунина Татьяна Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла
Лазебник Надежда Владимировна, мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 1 от «30» августа 2024г.
Председатель методической комиссии Т.Н. Петунина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
2. Форма государственной итоговой аттестации 6
3. Объём времени проведение государственной итоговой аттестации 6
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации 6
5. Нормативные требования государственной итоговой аттестации 6
6. Условия допуска обучающихся к государственной итоговой аттестации 7
7. Процедура проведения демонстрационный экзамен 7
8. Контрольно–измерительные материалы и оценочные средства ДЭ 10
9. Организация работы экспертов при проведении демонстрационного экзамена 11
10. Показатели оценки результатов выполнения заданий ДЭ 11
11. Порядок подачи и рассмотрения апелляции 14
12. Общие требования к организации и проведению ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями 15
13. Документы по итогам государственной итоговой аттестации 16

Приложение №1 17

Приложение №2 18

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе сформированности общих и профессиональных компетенций.

Программа государственной итоговой аттестации разработана руководителем методического объединения кулинарных групп, рассмотрена на заседании педагогического совета, утверждается директором техникума, согласуется председателем государственной экзаменационной комиссии или представителем работодателя.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью:

-комплексной оценки уровня подготовки выпускника и соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО;

-решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации, выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Результаты освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общим и профессиональным компетенциям:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ВПД 1	*Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,
ВПД 2	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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 и кролика разнообразного
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,
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней
ВПД 3	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в
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
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
ВПД 4	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
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

2. Форма государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по профессии Повар, кондитер.

Уровень демонстрационного экзамена: базовый или профильный. Профильный уровень проводится на основании личного заявления обучающегося.

3. Объём времени

Объем времени на государственную итоговую аттестацию устанавливается федеральным государственным образовательным стандартом по профессии - 2 недели.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом

с 17 июня 2025 г. по 30 июня 2027 г.

5. Нормативное обеспечение ГИА

– Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями);от 17 декабря 2020 г., с изменениями в ФГОСы СПО, приказ № 464 Мин. просвещения РФ от 03.07.2024

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 2 июня 2022 г. № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

– Оценочные материалы для демонстрационного экзамена КОД 43.01.09 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанный оператором демонстрационного экзамена;

– Методика организации и проведения демонстрационного экзамена, разработанной оператором;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум» 2027 году.

6. Условия допуска обучающихся к государственной итоговой аттестации

Условия допуска:

- отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнившего учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, т.е. освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

- наличие зачётной книжки или сводной ведомости оценок (подтверждает отсутствие академических задолженностей и выполнение учебного плана;

- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета, после полного выполнения объема по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования и до начала ГИА за 1месяц.

7. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с комплектом оценочных материалов по профессии Повар, кондитер 43.01.09-1-2025 (далее - КОД), разработанных и утвержденных оператором демонстрационного экзамена ИРПО, размещенным на официальном сайте www.om.firpo.ru.

Образец задания КОД демонстрационного экзамена представлен в приложении к программе.

Проведение ДЭ осуществляется на аккредитованной площадке, центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), находящегося по адресу г. Амвросиевка ул. Кутузова.

Не менее чем за 2 месяца до начала демонстрационного экзамена формируется план мероприятий по подготовке и проведения экзамена, в том числе регламент проведения экзамена в соответствии с Методикой поведения демонстрационного экзамена.

Документ должен быть размещены на официальном сайте Техникума не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

Ход выполнения задания ДЭ оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экспертной комиссии в установленном образовательной организации порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2027 году. По

результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по критериям, принимается решение о результатах ДЭ.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- регистрация экзаменов и формирование экзаменационных групп в информационные системе оператора, производится на основе сводного графика не позднее, чем до 01 февраля в год проведения ДЭ с присвоением идентификационного номера каждой сдающей экзаменационной группе;

- регистрация обучающихся в информационные системе оператора осуществляется Техникумом не позднее, чем за 20 календарных день до даты начала ДЭ, путем прикрепления экзаменуемых к зарегистрированному экзамену. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением (регламентом) о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- экзаменационной труппой является группа экзаменуемых, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке проведения демонстрационного экзамена (одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп).

- одна экзаменационная группа может выполнять задание демонстрационного экзамена в течение одной или двух смен в соответствии с выбранным Код (Смена — промежуток времени продолжительностью не более 4 часов, в рамках которого проводится процедура ДЭ без назначения перерывов. В один день может быть организовано две смены);

- все личные профили должны быть созданы / актуализированы и подтверждены не позднее, чем 15 календарный день до даты начала ДЭ;

- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке демонстрационного экзамена для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

За 2 недели до проведения ДЭ обучающийся предоставляет список продуктов, необходимый для выполнения задания.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (в подготовительный день – за 1 день до начала ДЭ;

- распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы и необходимой документацией с последующей фиксацией в протоколе (в подготовительный день);

- получение Главным экспертом в личном кабинете в системе оценивания варианта задания и схемы оценки для проведения ДЭ для каждой экзаменационной группы. Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания;

- выполнение обучающимися заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – иного документа, удостоверяющего личность.

К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие в подготовительный день инструктаж по ОТ и ТБ и ознакомившиеся с рабочими местами.

Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время ДЭ. В определенных случаях, предусмотренных КОД или другой документацией, регламентирующей особенности выполнения заданий по компетенции, задание может выдаваться участникам перед выполнением модуля.

После получении экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которые не включаются в общее время проведения экзамена, и составляет не менее 15 минут. По завершению процедуры

ознакомления подписывается протокол.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого Главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лип от организации для оказания медицинской помощи. Далее с привлечением представителя образовательной организации принимается решение (с обязательной регистрацией в протоколе учета времени и нештатных ситуаций) об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения ДЭ.

В случае отстранения, экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье повеление мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

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

Комиссия состоит из не менее трех экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии опенки. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения задания ДЭ.

Допускается присутствие на площадке членов ГЭК для наблюдения за ходом процедуры: опенки выполнения задания ДЭ е целью недопущения порядка проведения ГИА и обеспечения объективности её результатов.

Все замечания, связанные по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным повелением экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки;
- заполнение членами комиссии рукописных ведомостей оценок;
- занесение результатов в информационную систему;
- сверка баллов, после занесения и блокировки в информационной системе, с рукописными ведомостями (к сверке привлекается член ГЭК, присутствующий на экзаменационной площадке);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием балльного рейтинга студентов, подписанный Глинным экспертом и членами экспертной группы и заверенный членом ГЭК.

Продолжительность ДЭ зависит от уровня ДЭ:

Уровень ДЭ	Продолжительность ДЭ
Базовый	3 часа
Профильный	3 часа 30 мин

В указанное время не входит время на подготовку рабочего места и его уборку общей

продолжительностью 30 мин.

8. Контрольно – измерительные материалы и оценочные средства ДЭ

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее – оператор).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, размещенные не позднее 1 октября года на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») https://om.firpo.ru/.

Задания для ДЭ ориентированы на профессиональные компетенции по одному или нескольким видам деятельности, или могу носить комплексный характер, требующий демонстрации всех компетенций в соответствии образовательной программой.

Структура задания содержит описание условий проведения, материально-технического и информационно-методического оснащения процедуры экзамена, практико-ориентированное задание, временные и качественные параметры выполнения задания, критерии оценки.

Для оценки результатов ДЭ используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ДЭ.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК в соответствии с критериями в п.10 данной программы.

9. Организация работы экспертов при проведении демонстрационного экзамена

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ГИА, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать других участников экзамена.

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена за 3 месяца до демонстрационного экзамена определяется главный эксперт на каждую площадку проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее – Главный эксперт), при этом предпочтение отдается кандидатам, не занятым в системе среднего профессионального образовании субъекта Российской Федерации, на территории которого проводится экзамен.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется экспертная группа на каждую площадку проведения экзамена из числа экспертов, имеющих право оценивания демонстрационного экзамена.

Количественный состав экспертной группы – 3 человека.

Дополнительное количество экспертов - технический эксперт.

Члены Экспертных групп, включены в составы государственных экзаменационных комиссий техникума.

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.

На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается: технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил охраны труда и техники безопасности.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе экзамена, сбора и обработки данных. А также для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена. Ответственность за внесение баллов и в систему несет Главный эксперт.

Заседания ГЭК проводятся в открытой форме, с участием не менее двух третей ее состава. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- ФГОС;
- программа ГИА;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к ГИА;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- бланки ведомостей и протокола заседания ДЭ.

10. Показатели оценки результатов выполнения заданий ДЭ

Максимально возможное количество баллов, за выполненное задание ДЭ составляет:

Уровень ДЭ	Максимальный балл
Базовый (БУ)	50
Профильный (ПУ)	80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлен в таблице.

Таблица

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырь исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
		ИТОГ	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице

Таблица

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00

ИТОГО	**80,00**

Перевод результатов ДЭ балльной шкалы в пятибальную осуществляет комиссия ГЭК.

В таблице представлен перевод в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевода результатов ДЭ БУ в экзаменационную оценку представлен в таблице

Таблица

Оценка ГИА	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	50	0 – 9,99 б.	10 – 19,99 б.	20 – 34,99 б.	35 – 50 б.
		0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100%

Перевода результатов ДЭ ПУ в экзаменационную оценку представлен в таблице

Таблица

Оценка ГИА	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	80	0 – 15,99б.	16 – 31,99б.	32 – 55,99б.	56 – 80 б.
		0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100%

Результаты ГИА выставляются в протоколе заседания ГЭК и объявляются в день проведения ДЭ.

По результатам проведения защиты ВКР выносится решение о присвоении квалификации повар, кондитер.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лица, не прошедшие ГИА по неуважительной причине или получившие на ГИА

неудовлетворительные результаты, а также не прошедшие в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав ГИА, отчисляются из образовательной организации, им выдаётся академическая справка об обучении или о периоде обучения по образцу установленному техникумом.

Выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, допускаются повторно к итоговым аттестационным испытаниям не ранее следующего периода работы ГЭК (не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые и не более чем через пять лет после прохождения ГИА впервые).

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

11. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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

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

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается Техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии".

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей
ГЭК.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

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

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

На ГИА присутствует ассистент, оказывающий выпускникам, имеющим ограниченные возможности здоровья, техническую помощь. На ГИА обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при

необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

13. Документы по итогам ГИА

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оформляется протоколом.

Издается приказ директора ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум» о выдаче выпускникам прошедшим ГИА диплома о среднем профессиональном образовании и свидетельства с соответствующей квалификацией.

По окончании ГИА председатель ГЭК заполняет анкету о работе комиссии.

Приложение

Образец задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 2.

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. - один горячий соус; -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: - температура подачи блюда от 35^0 С (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г; - 3 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская D30-32 см; - соус должен быть сервирован на каждой тарелке; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭК и закрывается через 5минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника. Обязательные компоненты десерта: -белковый крем; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

-декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада. Особенности подачи: - масса одной порции 90-130 грамм; - оформление на усмотрения участника; - температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки); - 3 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская D30-32 см; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭК и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 3: Приготовить три порции холодной закуски куриной печени на выбор участника Обязательные компоненты: -один холодный соус; -декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день. - температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки) - масса одной порции 90-130 грамм. - 3 порции подаются на тарелках круглая белая плоская D30-32 см. - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭК и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 2

Заявка на продукты

Участник: _____ Дата
(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество