



Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИТ»

С.С. Кольхалин  
Приказ № 42 от 18.12.2020 г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер  
2020/2021 учебный год



г. Судак, 2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12. 2016 г.

**Организация-разработчик:**

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образования Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Джелялова Нурие Куртнебиевна – заместитель заведующего

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин протокол № 5 от 12 декабря 2019 года.

Председатель ЦМК

 Аблямитова Э.М.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)  
  
(должность, подпись, ФИО)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г. 

© Джелялова Н.К. – автор-составитель

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** на 2020/2021 учебный год.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## **2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** проводится в форме демонстрационного экзамена:

### **2.2. Объем времени на подготовку и проведение**

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** объем времени на подготовку и проведение демонстрационного экзамена составляет 1 неделю (с «22»июня по «28»июня 2021 г.)

### **2.3. Сроки проведения**

Сроки проведения аттестационного испытания с «22» июня по «28»июня 2020 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799(ред. от 09.04 2015 г. и локальными нормативными актами).

## **3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ**

3.1. Темы демонстрационный экзамена должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

3.2 Закрепление тем демонстрационного экзамена за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем демонстрационного экзамена может быть только работник «РКИГ».

3.3 При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

- ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

### **3.4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»**

Минимальное количество рабочих мест -8.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 16 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

## **4. ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

## 5. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объек- тивная	Общая
1	Fingerfood (в том числе работа модуля 1)	1	6	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,35	<b>25,95</b>
2	Горячее блюдо - Птица	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	<b>4,55</b>
3	Десерт	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,40	<b>4,30</b>
<b>Итого =</b>					<b>20,50</b>	<b>14,30</b>	<b>34,80</b>

## Модули с описанием работ

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В Подготовительный день Главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние, он делает это в Подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в Подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.

Часть В	Fingerfood
<p><b>Описание</b></p>	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида  <b>Размер «на два укуса»</b> □ <b>1ый вид:</b>  - на основе теста собственного приготовления □ <b>2ой вид:</b>  <b>Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <div data-bbox="496 1016 847 1167" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 15 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию</li> <li>• <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i></li> </ul>
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<p><b>Обязательные ингредиенты</b></p>	<p>□ Морепродукт</p>
<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p><b>Часть Н</b></p>	<p><b>Горячее блюдо - Птица</b></p>

<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Минимум 2 гарнира на выбор участника</b></li> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 30 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p><b>Часть С</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Десерт</b></p>
<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</b></li> <li>• <b>Минимум 1 гарнир на выбор участника</b></li> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> </ul> <p><b>Декоративный элемент из изомальта или карамели</b></p> <p><b>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> </ul> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 45 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<p><input type="checkbox"/> Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2</p>
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

## 6. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

## 7. ОБОБЩЕННАЯ ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,80.

Таблица 2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска fingerfood (в том числе работа)	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	<b>25,95</b>
2	Горячее блюдо из птицы	1	2, 4, 7	3,00	1,55	<b>4,55</b>
3	Десерт	1	2, 4, 7	2,90	1,40	<b>4,30</b>
<b>Итого =</b>				<b>20,50</b>	<b>14,30</b>	<b>34,80</b>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Доказ сырья отсутствует в день С-1;
- Доказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

### Экспертная оценка работы участника:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;

- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
  
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

**Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ☞ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ☞ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ☞ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ☞ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ☞ Техника безопасности на рабочем месте.

**Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

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

**Экспертная оценка результата работы участника:**

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