



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



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Р.Балабанова



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
2020/2021 учебный год



г. Алущта, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

4. ПОРЯДОК АППЕЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), примерной основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на базе среднего общего образования. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

1.3. Нормативные правовые и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (далее – РКИГ):

- Перечень поручений Президента Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № Пр-2582, пункт 2 "б";

- Перечень поручений Президента Российской Федерации № Пр-580 по итогам рабочей поездки Президента Российской Федерации в Свердловскую область 06 марта 2018 г., пункт 1 «а»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569);

- Положение о стандартах Ворлдскиллс, утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)» (далее – Союз) от 09 марта 2017 г., протокол № 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12;

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ», утвержденное приказом директора от 07.09.2018 г. № 91;

- Приказ Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31 января 2019 года № 31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

- Приказ Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 20 марта 2019 года №20.03.2019-1 «Об утверждении новой редакции Положения об аккредитации Центров проведения демонстрационного экзамена» с приложениями;

- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положение о проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА и промежуточной аттестации по образовательным программам СПО с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», утвержденное приказом директора РКИГ от 07.05.2019 № 43/1;

1.4. Государственная итоговая аттестация – обязательная часть образовательной программы, завершающая ее освоение и направленная на оценку соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

1.5. Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена.

1.6. Демонстрационный экзамен способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

1.7. Целью проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является оценка освоения обучающимися образовательной программы и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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.

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 5.3. 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.

1.8. Освоение профессиональных компетенций подлежит проверке при проведении промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, экзамена по профессиональному модулю, а также при проведении демонстрационного экзамена, который

предусматривает моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Для проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена в 2020/2021 учебном году по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер применяются оценочные материалы, разработанные союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

2.2. На основе анализа соответствия содержания задания для проведения демонстрационного экзамена задаче оценки освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен комплект оценочной документации (далее – КОД) № 1.2 – комплект с максимально возможным баллом 34,75 и продолжительностью 6 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

2.3. Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена. Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее обучающимся даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

2.4. Площадкой для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» является лаборатория «Учебный кулинарный цех № 2», расположенная по адресу: г. Симферополь, ул. Дыбенко, д.14.

2.5. В соответствии с учебным планом по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер проведение демонстрационного экзамена запланировано с 22 по 28 июня 2021 года.

2.6. Для проведения государственной итоговой аттестации создана государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК). Председателем ГЭК является представитель работодателей, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В состав ГЭК также включены преподаватели и мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ» и экспертная группа демонстрационного экзамена в количестве 6 человек во главе с главным экспертом.

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

2.8. Педагоги ГБПОУ РК «РКИГ», принимавшие участие в обучении студентов по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, не допускаются к участию в оценивании заданий демонстрационного экзамена.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1. Все участники демонстрационного экзамена за один день выполняют один модуль (Е, Н,С). На выполнение модулей даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6,5 часов.

Часть Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуска ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</p> <p><i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление горячей закуска на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

	<ul style="list-style-type: none"> • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного</p>

	имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо – Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Один гарнира на выбор участника. • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>

<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Продукт из оглашенного задания в С-1</p>

<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Часть С</p>	<p>Десерт</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов

	<ul style="list-style-type: none"> • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Декоративный элемент из изомальта или карамели</p>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
---------------------------------	--

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1.	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	25,90	6,5 часа приготовления
2.	Горячее блюдо – Птица	4,55	
3.	Десерт	4,30	

3.2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75.

№ п/п	Наименование модуля	Баллы		
		Судейская	Объективная	Общая
1.	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	14,60	11,30	25,90
2.	Горячее блюдо – Птица	3,00	1,55	4,55
3.	Десерт	2,90	1,40	4,30
Итого		20,5	14,25	34,75

3.3. Оценочные критерии

3.3.1. 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/непищевые 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 сырьем отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

3.3.2. 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.

3.3.3. 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).

3.3.4. Экспертная оценка результата работы участника:

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

3.4. В целях создания объективной системы перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную (пятибалльную оценку), использован дифференцированный подход (согласно приложению к письму от 26.12.2017 года №ПО 2062/2017, № 1.5 WSR2062/2017).

3.5. В качестве максимального балла, от которого будет отсчитываться экзаменационная оценка, используется сумма максимальных баллов комплекта оценочной документации № 1.2 по компетенции «Поварское дело» – 34,75 балла.

Методика перевода баллов ДЭ в экзаменационную оценку

Комплект оценочной документации	Максимальный возможный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
КОД 1.2	34,75	0,00%-19,99	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	0,00%-100,00%

Пороги баллов для перевода в оценки

Комплект оценочной документации	«2»	«3»	«4»	«5»
КОД 1.2	0,00-6,95	6,96-13,91	13,92-24,35	24,36-34,8

4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

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

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

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

4.6. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

4.7. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

4.8. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

4.9. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

4.10. 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.

4.11. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

4.12. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

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

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

4.13. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной

квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

4.14. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

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

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

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

4.19. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»



А.Р. Балабанова

п ошито, пронумеровано,
с реплено печатью
(листов)
За филиалом
А.Р. Балабанова



А.Р. Балабанова