

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Общие Положения…………………………………………………………….3 |  |
| 2.Содержание государственной итоговой аттестации………………………..6 |  |
| 3.Требования к результатам освоения основной образовательной программы …………………………………………………...6 |  |
| 4.Организация и порядок государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер»………..10 |  |
| 5.Оценивание результатов государственной итоговой аттестации…………23 |  |
| 6.Материально-техническое обеспечение………………………...…………..27 |  |

**1.Общие положения**

**1.1.** Государственная итоговая аттестация вгосударственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых» (далее – колледж) проводится на основании следующих нормативных документов:

* Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Закон «Об образовании в Свердловской области» от 15 июля 2013 г. N 78-ОЗ;
* Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
* Основная образовательная программа среднего профессионального образования- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «УрГЗК», утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
* Приказ №1138 от 17.11.2017 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
* Приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
* Приказ о создании апелляционной комиссии ГБПОУ СО «УрГЗК».

**1.2.** Государственная итоговая аттестация – это процесс выявления уровня профессиональной образованности выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на основе освоения обязательного минимума содержания основной образовательной программы.

 Государственная итоговая аттестация по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников колледжа независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом требований работодателей: кондитерский цех «Лакомка», кафе «Славянское», кафе «Уральские пельмени», кафе «Старый Соболь», ИП МП«Елин М.С., кафе «Симба», и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

**1.3.** Предметом государственной итоговой аттестации выпускника колледжа по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**1.4.** Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателя МП Столовая №6.

**1.5. Формой государственной итоговой аттестации**  поосновной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» является защита выпускной квалификационной работы.

**1.6. Вид** – демонстрационный экзамен.

**1.7. Сроки и формы** проведения государственной итоговой аттестации

На проведение государственной итоговой аттестации согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком, отводится 2 недели с 15. 06. 2023 г. по 28. 06. 2023 г., в том числе

* с 15.06.2023 г. по 20.06.2023 г. - на подготовку к защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
* с 23.06.2023 г. по 28.06.2023 г. на проведение демонстрационного экзамена с выполнением части конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills.

 Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

#

# 2. Содержание государственной итоговой аттестации

**2.1.**Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

**2.2.** Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

**2.3.**Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предполагает выполнение части конкурсных заданий чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

**2.4.**Демонстрационный экзаменпроводится с целью выявления уровня профессиональной образованности выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учётом передовых международных практик (с использованием содержания компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» WorldSkills International) в процессе демонстрации выпускником решения профессиональных задач.

**2.5.** Предметом оценивания образовательных достижений обучающихся на демонстрационном экзамене являются общие и профессиональные компетенции, соотнесённые с содержанием компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело»:

# 3. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

# 43.01.09 «Повар, кондитер»

**3.1.** Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

 **3.2.**Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

ПК 2.4. 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

ПК 3.2. 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. 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.

# 4. Организация и порядок государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер»

* 1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК).

Место проведения государственного экзамена: лаборатория **«**Учебная кухня ресторана», лаборатория **«**Учебный кондитерский цех».

* 1. ГЭК формируется из работников ГБПОУ СО «УрГЗК», лиц, приглашённых из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности повара, кондитера. В состав ГЭК входят эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия).
	2. Процедура демонстрационного экзамена устанавливается в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ СО «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых».
	3. Демонстрационный экзамен проводится в формате выполнения конкурсного задания чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
	4. Перед выполнением заданий демонстрационного экзамена выпускники проходят предварительный инструктаж в месте проведения демонстрационного экзамена.
	5. Содержание демонстрационного экзамена соответствует содержанию профессиональных модулей ООП 43.01.09 «Повар, кондитер»: ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий разнообразного ассортимента».
	6. Демонстрационный экзамен включает выполнение модулей конкурсных заданий Ворлдскиллс по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»: «Холодная закуска», «Горячее блюдо», «Мясо», «Десерт на тарелке – таинственная корзина», «Антреме- таинственная корзина».

**4.8.** При сдаче демонстрационного экзамена оценивается уровень освоения профессиональных и общих компетенций, соотнесенных с содержанием компетенций WorldSkills «Поварское дело», «Кондитерское дело»:

 ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

 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 2.4. 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 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 3.6. 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 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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

 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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**4.9.** Задание демонстрационного экзамена является одинаковым для всех обучающихся. Для выполнения задания группа делится на 2 подгруппы. Содержание задания доводится до сведения студентов за шесть месяцев до проведения демонстрационного экзамена.

**4.10.** В соответствии с правилами проведения чемпионатов WorldSkills 30% содержания задания будет изменено. Внесение изменений осуществляется за одну неделю до проведения демонстрационного экзамена. Внесенные изменения объявляются студентам в день проведения экзамена.

**4.11.**Демонстрационный экзамен проводится в течение 3 дней: 1 день - модули «Холодная закуска» и «Горячее блюдо», 2 день- модули «Мясо», «Десерт на тарелке- таинственная корзина», 3 день- «Антреме – таинственная корзина».

Каждый день время выполнения заданий – 6 часов.

**4.12**.При сдаче ГЭК оценивается уровень освоения профессиональных, общих компетенций, соотнесенных с содержанием компетенций WorldSkills «Поварское дело», «Кондитерское дело» (таблица 1).

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Спецификация компетенции WorldSkills «Поварское дело»** | **ПК в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» (№ и название компетенции)** | **ОК в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» (№ и название компетенции)** |
| **Организация и управление работой** |
| **Знать и понимать:*** принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;

**Уметь:*** соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
* эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни;
* оптимизировать рабочий процесс;
* знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности;
* самостоятельно ставить цели и достигать их.
 |  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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **Подготовка ингредиентов** |
| **Знать и понимать:*** структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
* методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
* существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;
* части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
* существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
* общепринятые виды нарезки овощей и их применение;
* способы приготовления основных бульонов и их применение;
* оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;
* техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.

**Уметь:*** правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов;
* демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки;
* отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
* подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
* подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии; обработки и приготовления Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки;
* завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
* утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей.
 |  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **Применение различных методов тепловой обработки****Изготовление и презентация блюд** |
| **Знать и понимать:*** существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
* влияние тепловой обработки на ингредиенты;
* виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;
* виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;
* классические гарниры и дополнения;
* важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
* виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
* тенденции в презентации блюд;
* стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
* общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;

**Уметь:*** выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;
* применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
* применять все методы тепловой обработки;
* учитывать сроки обработки;
* сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;
* учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;
* обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
* подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;
* следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
* сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
	+ супы и соусы;
	+ закуски горячие и холодные;
	+ салаты и закусочные блюда;
	+ блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
	+ блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
	+ овощные и вегетарианские блюда;
	+ фирменные и интернациональные блюда;
	+ блюда из риса и макаронных изделий;
	+ хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
 |  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 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 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.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. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **Спецификация компетенции WorldSkills «Кондитерское дело»** | **ПК в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» (№ и название компетенции)** | **ОК в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» (№ и название компетенции)** |
| **Организация работы** |
| **Знать и понимать:*** основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
* использование различных техник при обработке сырья
* ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
* сочетания цветов, вкусов и текстур
* суть мастерства, использовать воображение и креативность
* учитывать фактическую стоимость ингредиентов
* важность минимизации отходов
* требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

**Уметь:*** подготовить инструменты и оборудование
* планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени
* рационально использовать сырье
* учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
* предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
* работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
* продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
* продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе
* работать в пределах данной темы
* четко следовать письменной и устной инструкции
* создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления
* профессионально реагировать на неожиданные ситуации
 | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **Торты, Гато и Десерты** |
| **Знать и понимать:*** разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме;
* методы приготовления, хранения и подачи;
* инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме;
* ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме;
* особенности национальных традиций.

**Уметь:*** готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений;
* готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации;
* готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д.;
* готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом,

текстурой, подачей и украшениями;* готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида,

принимая во внимание затраты на приготовление;* комбинировать вкус, текстуру и цвет;
* подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания.
 | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

**4.13** .На заседание ГЭК представляются документы:

* ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ СО «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»;
* Приказ директора ГБПОУ СО «УрГЗК» «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер»;
* Приказ директора о составе ГЭК;
* Фонды оценочных средств для проведения демонстрационного экзамена с выполнением части конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills;
* Приказ директора о допуске к ГИА;
* протоколы аттестационных испытаний;
* Программа Государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования- программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»,
* экзаменационные билеты;
* сводная ведомость успеваемости обучающихся образовательной программы «Повар, кондитер»;
* зачетные книжки студентов.

**5.Оценивание результатов демонстрационного экзамена**

**5.1.** Оценка освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется через оценку выполнения профессиональной задачи, исключая теоретические формы проверки и тестовые задания.

**5.2**. Оценочные критерии и показатели правильности выполнения экзаменационного задания (профессиональной задачи) приведены в фондах оценочных средств.

**5.3.** Выполнение заданий модуля компетенции WorldSkills проверяется с помощью объективных (точно измеряемых) и субъективных (качественно определяемых) оценок.

**5.4.** Для каждого раздела (критерия) вне зависимости от типа оценки (объективная или субъективная) определены оценочные показатели, по которым оценивается каждый модуль.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочные показатели** | **Объективная оценка, максимально возможный балл** | **Субъективная оценка, максимально возможный балл** | **Баллы за выполнение задания** | **Ср.балл** |
| **«Холодная закус-ка»** | **«Горячее блюдо»** | **«Мясо»** | **«Десерт на тарел-ке»** | **«Антреме»** |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| **Критерий -работа** |  |  |  |  |  |
| Поварская куртка белого цвета. Передник или фартук – любого цвета при работе, белого цвета- при подаче. Головной убор- белый поварской колпак (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Гигиена- РукиИспользование одноразовых перчаток при сервировке и порционировании блюд для каждого вида блюд (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |
| Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Персональная гигиена- плохие привычки (без нарушений = maxбалл, одно нарушение =2/3 maxбалла, два нарушения- 1/3 maxбалла, три и больше нарушений- 0 | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Расточительность(без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Гигиена рабочего места- чистый пол (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Гигиена рабочего места – холодильник-чистота и порядокСоблюдение правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. Соблюдение условий хранения сырья и полуфабрикатов (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Гигиена рабочего места- рабочие поверхности- чистота и порядок (не должно быть загруженности рабочей поверхности инвентарём, сырьём, мусором, поверхности должны быть чистыми перед началом каждой операции) (без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Правильное использование цветных разделочных досок(без нарушений maxбалл, одно нарушение = 0,5 maxбалла, два или больше нарушений- 0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Раздельное использование контейнеров для мусора (без нарушений = maxбалл, одно нарушение или больше нарушений =0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Кулинарные навыки – Приготовление и оформление | 0 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии | 0 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Организационные навыки- планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль | 0 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| **Критерий - презентация** |  |  |  |  |
| Время подачи- корректное время подачи: + (-) 1 минута от заранее определённогоЕсли задержка составляет более 5 минут от корректного времени подачи, теряется по 1/5 от максимального балла за каждую минуту. При задержке 5 минут блюдо считается не представленным. | 5 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие температуры подачи (да= maxбалл, нет-=0 баллов) | 5 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Использование обязательных ингредиентов (да= maxбалл, нет-=0 баллов) | 5 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Правильность подачи (соответствие заданию) (да= maxбалл, нет-=0 баллов) | 5 | 0 |  |  |  |  |  |
| Соответствие массы блюда (да= maxбалл, нет-=0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) (да= maxбалл, нет-=0 баллов) | 4 | 0 |  |  |  |  |  |
| Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция) | 0 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Презентация: стиль и креативность | 0 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Вкус – общая гармония вкуса и аромата | 0 | 6 |  |  |  |  |  |
| Консистенция каждого компонента блюда | 0 | 6 |  |  |  |  |  |
| Вкус каждого компонента в отдельности | 0 | 6 |  |  |  |  |  |
|  | 52  | 48 |  |  |  |  |  |  |

**5.5.** Оценка каждым экспертом по результатам государственной итоговой аттестации выставляется как среднее арифметическое по выполненным модулям демонстрационного экзамена.

**5.6.**Баллы переводятся в оценку на основании следующей рейтинговой шкалы:

100-96% - отлично,

95-80% - хорошо,

79-70% - удовлетворительно,

менее 70% - неудовлетворительно.

**5.7.** Итоговая оценка за выполнение задания демонстрационного экзамена выставляется как среднее арифметическое оценок всех членов ГЭК, округленное в большую сторону.

 **5.8.**Субъективные оценки выставляются по шкале от 1 до 6:

Отлично- 6

Хорошо 5

Удовлетворительно 4

Слабо 3

Недостаточно 2

Неудовлетворительно 1

#  6. Материально – техническое обеспечение

Требования к оборудованию:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Расстоечный шкаф

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

# Приложение 1

# Задания для демонстрационного экзамена по ОП 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |
| --- |
| **Задание 1** |
| **Холодная закуска** |
| Описание  | * Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет
* Обязательные продукты – *фисташки*
* 1 соус на выбор участника
* Минимум 1 гарнир на выбор участника
 |
| Подача  | * Масса блюда – максимум 120 г
* 3 порции закуски подаются на отдельных тарелках – прямоугольная тарелка 20\*36 см
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
| Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг)
 |
| Обязательные ингредиенты  | *Фисташки*  |

|  |
| --- |
| **Задание 2 «Горячее блюдо»** |
| Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы * Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта
* 2 вида гарнира из овощей

- нарезка турне (turned) - крем * Минимум 1 соус на выбор участника
 |
| Подача | Масса горячего блюда - минимум 220 г * Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
 |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи
 |

|  |
| --- |
| **Задание 3 Мясо**  |
| Описание  | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из говядины (вырезка)
* 2 овощных гарнира на выбор участника
* 1 крахмалосодержащий гарнир на выбор участника *(запрещено использовать картофель)*
* Минимум 1 соус на выбор участника
 |
| Подача  | * Масса блюда - минимум 220г
* Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* Степень прожарки - медиум
* 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
| Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |

|  |
| --- |
| **Задание 4 «Десерт на тарелке- таинственная корзина»** |
|  | Описание  | Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника: * десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных продуктов
* только [холодные компоненты](http://www.dereksiz.org/1-apple-martini-yablochnij-martini-recept-koktejlya.html)
* минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
* должен подаваться с соусом
* должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины.

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из 5, представленных в списке, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 компонентов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.  |
|  | Подача  | Масса одной порции должна быть не больше 150 гр., с соусом. Десерт подается на тарелках, представленных организаторами и указанных в ИЛ Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!  |
|  | Основные ингредиенты  | За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.  |
| * Используйте 3 обязательных ингредиента
* Используйте ингредиенты из списка ингредиентов
 |

|  |
| --- |
| **Задание 5. «Антреме- таинственная корзина»** |
|  | Описание  | Изготовить антреме, 2 шт * Форма - на выбор участника
* Основа (выпеченный п/ф) - на выбор участника
* Оформление одного изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), [должно отражать тему](http://www.dereksiz.org/sredstva-vliyayushie-na-funkciyu-organov-dihaniya.html)
* Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации)
* должны быть использованы 3 ингредиента [таинственной корзины](http://www.dereksiz.org/etruski-zagadki-drevnej-civilizacii.html)
* не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из 5 в списке, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться.  |
|  | Подача  | Масса одного изделия не должна превышать 1300 гр (декор не учитывается) Изделие подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурному списку, диаметром 30 см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!  |
|  | Основные ингредиенты  | За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.  |
| * Должны быть использованы 3 из 5 ингредиентов таинственной корзины
* Все элементы оформления должны быть съедобными
* Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов
 |