


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 8  
« 19 » 12 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа  
индустрии питания  
  
О.А.Троицкая  
« 19 » 12 2019 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по профессии 43.01.09  
«Повар, кондитер»  
на 2019-2020 учебный год**

г. Ярославль, 2019 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и включает в себя требования к знаниям, умения и навыкам студентов в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС), требования к результатам освоения ППКРС, порядок организации и сроки проведения ГИА.

1.2. Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569, Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н, Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

1.3. ГИА студентов, завершающих обучение по ППКРС является обязательной и проводится в порядке и в форме, установленной в колледже.

1.4. ГИА является завершающим этапом оценки качества освоения студентами ППКРС. Она проводится на основе принципов объективности и независимости.

1.5. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ). Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

## **2. Требования к результатам освоения ППКРС**

2.1. ППКРС предусматривает область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ППКРС выпускник профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» должен обладать следующими компетенциями:

| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции | Компетенции  | Результат освоения   |
|-----------------------------------|-----------------|--|--|
| <b>Общие компетенции</b>          |                 |  |  |
|                                   | ОК 1            | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | <p><b>Уметь:</b><br/>ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p> <p><b>Знать:</b><br/>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.</p>             |
|                                   | ОК 2            | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | <p><b>Уметь:</b><br/>организовывать собственную деятельность и деятельность</p> <p><b>Знать:</b><br/>методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности</p>   |
|                                   | ОК 3            | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | <p><b>Уметь:</b><br/>планировать и контролировать свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда</p> <p><b>Знать:</b><br/>виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности</p> |
|                                   | ОК 4            | Осуществлять поиск   | <p><b>Уметь:</b><br/>найти необходимую информацию и</p>  |

|  |         |  |   |
|--|---------|--|---|
|  |         | информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                | правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию<br><b>Знать:</b><br>различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.            |
|  | ОК 5    | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                    | <b>Уметь:</b><br>подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии<br><b>Знать:</b><br>основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств. |
|  | ОК 6    | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                              | <b>Уметь:</b><br>презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций.<br><b>Знать:</b><br>способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.  |
|  | ОК 7    | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <b>Уметь:</b><br>реализовать свои обязанности и права, выполнять воинскую обязанность с применением профессиональных знаний.<br><b>Знать:</b><br>законодательство о военной обязанности, основы военной службы, обязанности и права военнослужащего.  |
| <b>Профессиональные компетенции</b>    |         |  |   |
| Приготовление блюд из овощей и грибов. | ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и                            | <b>иметь практический опыт:</b><br>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;<br><b>уметь:</b><br>проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;<br>выбирать производственный инвентарь и  |

|   |         |  |   |
|---|---------|--|---|
|   |         | плодов, подготовку пряностей и приправ.  | <p>оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p> |
|   | ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                 |   |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | ПК 2.1  | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p>  |
|   | ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши  |   |

|                               |         |   |  |
|-------------------------------|---------|---|--|
|                               |         | и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.      | круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;<br><b>знать:</b><br>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов   |
|                               | ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;<br>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;<br>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп,  |
|                               | ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.                | бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;<br>правила проведения бракеража;   |
|                               | ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.        | способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;<br>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;<br>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| Приготовление супов и соусов. | ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары.  | <b>иметь практический опыт:</b><br>приготовления основных супов и соусов;<br><b>уметь:</b><br>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к                                      |
|                               | ПК 3.2. | Готовить простые супы.  | основным супам и соусам;<br>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;<br>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  |
|                               | ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.   | оценивать качество готовых блюд;<br>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;<br><b>знать:</b><br>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;  |

|                             |         |   |  |
|-----------------------------|---------|---|--|
|                             |         |   | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>                    |
|                             | ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы.  |  |
| Приготовление блюд из рыбы. | ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                      | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>обработки рыбного сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> |
|                             | ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p>   |
|                             | ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                      |  |

|  |         |  |  |
|--|---------|--|--|
|  |         |  | <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>  |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы                       | <p><b>иметь практический опыт:</b><br/> обработки сырья;<br/> приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;<br/> <b>уметь:</b><br/> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;<br/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;<br/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;<br/> оценивать качество готовых блюд;<br/> <b>знать:</b><br/> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;<br/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;<br/> последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;<br/> правила проведения бракеража;<br/> способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> |
|  | ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |  |
|  | ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.   |  |
|  | ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  |  |



|  |         |   |   |
|--|---------|---|---|
|  |         |   | <p>правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>   |
| Приготовление холодных блюд и закусок. | ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> |
|  | ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты.                              | <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p>  |
|  | ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски.            | <p>правила проведения бракеража;</p> <p>правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p> <p>требования к качеству холодных блюд и закусок;</p>  |
|  | ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда.              |   |

|  |         |   |   |
|--|---------|---|---|
|  |         |   | <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>  |
| Приготовление сладких блюд и напитков. | ПК 7.1. | <p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>приготовления сладких блюд;</p> <p>приготовления напитков;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p>  |
|  | ПК 7.2  | <p>Готовить простые горячие напитки.</p>                              | <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p>  |
|  | ПК 7.3. | <p>Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>                 | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического</p> |

|   |         |   |   |
|---|---------|---|---|
|   |         |   | оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.   |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.                        | <b>иметь практический опыт:</b><br>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br><b>уметь:</b><br>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  |
|   | ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.                        | определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;   |
|   | ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.                                  | выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  |
|   | ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | оценивать качество готовых изделий;<br><b>знать:</b><br>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  |
|   | ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.                 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;   |
|   | ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.            | правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>правила поведения бракеража;<br>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | изделий;<br>виды необходимого технологического<br>оборудования и производственного<br>инвентаря, правила их безопасного<br>использования |
|--|--|--|--|

### 3. Порядок организации и сроки проведения ГИА

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами ППКРС требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК).

3.1.1. ГЭК формируется из числа руководящих, педагогических работников колледжа, представителей работодателей г. Ярославля по профилю подготовки выпускников, экспертов демонстрационного экзамена.

3.1.2. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается приказом департамента образования Ярославской области не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год.

3.1.3. Заместителем председателя ГЭК является директор колледжа или его заместители

3.1.4. Состав ГЭК утверждается приказом директора.

3.1.5. ГЭК действует в течение одного календарного года с 1 января по 31 декабря.

3.1.6. На проведение ГИА отводится 2 недели

3.2. Студентам создаются необходимые условия для подготовки к ГИА, проводятся консультации.

3.3. К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

3.4. Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из колледжа, в данном случае:

- заседание ГЭК организуется в установленные колледжем сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

3.5. Лицам, не прошедшим ГИА по неуважительной причине или получившим на ГИА неудовлетворительную оценку, отчисляются из колледжа в установленном порядке.

3.6. Лица, не прошедшим ГИА по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку имеют право восстановиться в колледж на период, предусмотренным календарным учебным графиком для похода ГИА в следующем учебном году.

3.7. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

3.8. Сроки проведения ГИА устанавливаются приказом директора колледжа в соответствии с календарным учебным графиком

#### **4. Особенности проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена**

4.1. С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА. **(Оценочные материалы, разработанные союзом прилагаются).**

4.2. Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSI/WSR.

4.3. Для разработки заданий, определения критериев оценивания и подготовки площадки проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа из числа преподавателей профессиональных дисциплин и модулей.

4.4. Экспертную группу возглавляет эксперт по компетенциям WSR «Поварское дело», который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии.

4.5. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

4.6. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

4.7. Экзаменационные задания выдаются обучающимся непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания главного эксперта.

4.8. Образовательная программа по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает проведение комплексного демонстрационного экзамена по всем видам профессиональной деятельности.

4.9. Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции, результаты заносятся в информационную систему (CIS) Competition Information System .

## **5. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам «Молодые Профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»**

5.1. В качестве заданий для демонстрационного экзамена используются комплекты оценочной документации (КОД) № 1.2, предусматривающий задние с максимально возможным баллом 34,80 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», продолжительностью 6 часов.

5.2. Комплект оценочной документации №1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». (Приложение 1)

## **6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

6.1. 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).

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

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

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

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

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

6.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

6.8. 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.

6.9. 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 Колледжем.

6.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите письменной экзаменационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

6.11. 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.

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

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

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

6.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

*Программа рассмотрена на заседании МК «Индустрия питания»*

*Протокол № 4 от 19 декабря 2019 г.*

