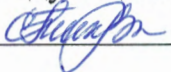


Рассмотрено
на заседании кафедры ППКРС
«13» декабря 2020 г.
Протокол № 4

Заведующий кафедрой
 Е.В. Тихомирова

Обсуждено
на заседании педагогического совета
Протокол № 6
от «15» 12 2020.

Согласовано
Су-шеф ресторана «Строгановская
Вотчина»,
г. Пермь



(Корепанов А.А.)

1. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г).

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое облуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Квалификация: повар, кондитер.

База приема на образовательную программу: основное общее образование.

Программа государственной итоговой аттестации 2020-2021 учебного года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании:

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

- Профессиональных стандартов:

33.011. Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

33.010. Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г № 74 и от 17.11.2017 г. № 1138;

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело»;

- распоряжение Министерства Просвещения РФ от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с

использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- распоряжение Министерства Просвещения РФ от 01.04.2020 г. № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положение ГБПОУ «ПППК» «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена, по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих».

Цель ГИА в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 2 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать соответствующими основным видам деятельности:

ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ДВД 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни

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.

Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций:

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, кролик.

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.

ДПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд национальной кухни

ДПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальной кухни.

Форма проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ).

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

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

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Сроки (графики) проведения государственной итоговой аттестации

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер составляет 72 часа (2недели). В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой.

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2020/2021 учебный год – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) с 17 июня по 30 июня 2021 года (всего 2 недели).

Форма ГИА: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) с учетом требований стандартов Worldskills.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются:

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине – в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником;

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты

с 15 января 2021г. (не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации);

- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии в течение двух недель после окончания ГИА (с 01 по 14 июля 2021 г.)

В связи с отсутствием в 2021 году выпускников с ограниченными возможностями здоровья Программой не предусматриваются особенности проведения ГИА для данной категории обучающихся.

Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Срок полномочий ГЭК – с 1 января 2021 г. по 31 декабря 2021 г. (календарный год).

Государственные экзаменационные комиссии создается образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Министерства образования и науки Пермского края на следующий календарный год.

Заместителем председателя ГЭК является директор колледжа, его заместитель или педагогический работник.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашённых из сторонних организаций или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается распорядительным актом образовательной организации.

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

Заседания ГЭК проводятся по утвержденному директором колледжа графику.

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки

Российской Федерации от 31.01.2014 г № 74 и от 17.11.2017 г. № 1138;

- программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- план подготовки и проведения государственной итоговой аттестации на 2020–21 учебный год;
- приказ Министерства образования и науки Пермского края об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии на 2021 год;
- приказ директора колледжа об утверждении состава ГЭК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2021 год;
- приказ директора колледжа об утверждении состава апелляционной комиссии;
- приказ о допуске выпускников к ГИА на основании протокола педсовета;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- книга протоколов заседаний ГЭК;
- книга протоколов заседания апелляционной комиссии.

Выпускникам, успешно защитившим ВКР, присваивается квалификация «повар, кондитер» с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам, МДК, практикам в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора колледжа.

Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседании апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, или родители (законные представители) несовершеннолетнего выпускника имеют право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о

нарушении, по их мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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

В последнем случае результат 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 ГИА в течение 2-х недель после окончания ГИА.

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

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

выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

Особенности проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

Выпускная квалификационная работа – это итоговая аттестационная работа в виде демонстрационного экзамена (ДЭ).

При включении демонстрационного экзамена в состав государственной итоговой аттестации под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru> не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется ГБПОУ «ПППК» самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или её части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru выбран КОД 1.3 по компетенции «Поварское дело» (Приложение 1).

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена.

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе интернет мониторинга eSim и доводятся до главного эксперта за 1 день до экзамена.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ), и удостоверяется электронным аттестатом.

Площадка для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагается в самой образовательной

организации.

Образовательная организация обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Образовательная организация обеспечивает на площадке условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры.

Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена

Оценку выполнения заданий выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение в союзе «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельство о праве проведения чемпионатов;
- эксперты, прошедшие обучение в союзе «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции, и составляет 6 человек.

За каждой площадкой союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» закрепляется главный эксперт, возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена.

Условие допуска к защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ)

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. 152-ФЗ «О персональных данных».

Для участия в защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ):

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ в РКЦ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim;

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

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра компетенций. Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт.

По прибытию в день ДЭ на площадку обучающиеся должны предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);

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

- выполнение студентами заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

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

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

Выполнение задания оценивается в соответствии с Процедурами оценки чемпионатов WSR по компетенции «Поварское дело».

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга eSim.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно в части выбора компетенций, комплектов оценочной документации, площадок проведения демонстрационного экзамена.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена и методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку

Баллы за выполнение заданий выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенных в комплекте оценочной документации.

Результаты демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе интернет мониторинга eSim и удостоверяются электронным паспортом компетенций, форма которого устанавливается союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Результаты победителей и призеров отборочного этапа Регионального чемпионата, Регионального чемпионата "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену. Условием учёта результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

Матрица освоения общих компетенций 43.01.09 «Повар, кондитер»

№ п/п	ФИО	Общие Компетенции										
		ОК.01 Выбирать способы решения 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 общечеловеческих ценностей.	ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК.08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
1.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+