


Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кропоткинский техникум технологии и железнодорожного транспорта»

Утверждена:  
И.о. директора ГБПОУ «КТТиЖТ»  
  
/В. А. Шахбазян/  
"31 августа 2022г"



ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кропоткинский техникум технологии и железнодорожного транспорта»

Утверждена:

И.о. директора ГБПОУ «КТТиЖТ»

\_\_\_\_\_ /В. А. Шахбазян/

"31 августа 2022г

ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

**1. ФОРМЫ И ВИДЫ ГИА**

4

**2. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ, СРОКИ  
ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ**

4

**3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ.**

5

**ПРИЛОЖЕНИЯ 1-9**

## **1. Общие положения**

**1.1.** Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «КТТиЖТ» разработана в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08. 2013 г. (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. № 30306) и изменениями внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 17 ноября 2017г № 1138. Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2.** В ГБПОУ «КТТиЖТ» освоение основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается обязательной государственной итоговой аттестацией выпускников.

**1.3.** Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «КТТиЖТ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.4.** Целью государственной итоговой аттестации выпускников является определение соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и квалификации по профессии, заверяемых печатью ГБПОУ «КТТиЖТ»

**1.5.** Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «КТТиЖТ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.6.** Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена.

**1.7.** Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в сроки, предусмотренные графиком проведения государственных итоговых аттестаций выпускников ГБПОУ «КТТиЖТ» с 19.06.2023 по 30.06.2023г.

**1.8.** Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер доводится до сведения обучающихся в декабре месяце седьмого семестра.

**1.9.** К государственной итоговой аттестации на основании решения педагогического совета, приказом директора ГБПОУ «КТТиЖТ», допускаются выпускники, полностью освоившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## **2. Государственная экзаменационная комиссия.**

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются ГБПОУ «КТТиЖТ». Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и требованиям регионального компонента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;

- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечению и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых в ГБПОУ «КТТиЖТ», на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «КТТиЖТ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2. Численный состав государственной экзаменационной комиссии должен составлять не менее 5 человек. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ "КТТИЖТ", лиц приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности к которой готовятся выпускники.

2.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем

государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края.

2.4. Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор ГБПОУ «КТТиЖТ».

В случае создания в ГБПОУ «КТТиЖТ» нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора или педагогических работников.

2.5. Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК создается экспертная группа. В состав экспертной группы входят:

- эксперты демонстрационного экзамена (лица, которые не являются сотрудниками техникума),
- технический эксперт из числа сотрудников техникума,
- главный эксперт, который возглавляет работу экспертной группы и координирует проведение демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также эксперты союза из состава экспертной группы.

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

2.6. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ «КТТиЖТ» не позднее, чем за 1 месяц до начала государственной аттестации.

2.7. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

### **3. В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.**

Квалификация (сочетание)	Профессиональный стандарт	Компетенция

квалификаций)		Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

*Выпускная квалификационная работа может выполняться по любой из вышеперечисленных компетенций.*

### 3.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА



Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
<b>Демонстрационный экзамен</b>	
1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### 4. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

##### 4.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).



Комплект оценочной документации демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Агентством Ворлдскиллс.

#### **4.2. Порядок проведения процедуры**

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Организация процедуры сдачи ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) Аккредитация проводится бесплатно.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агентством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения 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.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 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%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных Агенством, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

### 4.3 Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенция "Поварское дело"

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>• Координировать действия при решении задач;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на зонах производства;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецепты блюд с применением</li> </ul>	5%

		<p>новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;• Рационально использовать продукты и расходные материалы;• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;• Самостоятельно определять цели и достигать их;• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь:• Следить за соблюдением правил личной гигиены;• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	5%
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд;• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;• Причины порчи пищи;• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;•</p>	15%

		<p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;•          Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;•          Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;•          Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</p>	5
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для</p>	20

		<p>приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;• Производить обвалку, жилровку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки</p>	<p>Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки</p>	15,00



		<p>обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, 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 холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда;- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;• Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;• Тенденции в презентации блюд;• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;• Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь:• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;•</p>	25,00



		<p>Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;•          Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;•          Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:•          Сезонность и колебание цен на ингредиенты;•          Рыночные принципы торговли;• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;• Общие условия оплаты и доставки;• Процесс заказа продуктов и оборудования;• Факторы, влияющие на стоимость блюд;• Методы калькуляции цены на блюда;•          Важность экономии при приготовлении блюд;•          Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;• Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь:• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;•          Составлять заказы на день;• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;•          Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;•          Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой</p>	10

прибыли.

#### 4.4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции

6

#### 4.5. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную по компетенции "Поварское дело"

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	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%
	0-7,10	7,11 - 14,21	14,22 - 24,87	24,88 - 35,55

#### 4.6. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам

#### 4.7. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	С: Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	D: Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

### Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюдазадания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своемужеланию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) +

2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

#### Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

#### **Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)**

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово- лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

*(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)*

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
- Особенности подачи.
  - Масса блюда максимум 180 г.
  - 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая сплоскими полями 26 – 28 см
  - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.
 

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно

перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса**

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста

- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
  - 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи  
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.  
Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Необходимые приложения

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

**СПИСОК ПРОДУКТОВ  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам	За две недели до экзамена			
Имя участника:	ФИО			
Электронной почта:	Ввести адрес электронной почты сдающего			
Телефон:	Ввести телефон сдающего			
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Потребность для выполнения задания	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		



Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				

Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитакэ	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	
Горошек зеленый консервированный	г	100	
Кукуруза консервированная	г	100	
Нут консервированный	г	100	
Огурцы соленые	г	300	
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	
Пикули маринованные	г	300	
Томатная паста	г	500	
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	
Томаты протертые	г	400	
Фасоль консервированная белая	г	500	
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
Белый рис (длиннозерный)	г	100	
Булгур	г	100	
Киноа	г	100	
Крупа гречневая	г	100	
Кус кус	г	100	
Перловая крупа	г	100	
Полента	г	100	
Рис Арборио	г	100	
Фунчоза	г	100	
Чечевица	г	100	
ШОКОЛАД			
Какао масло	г	200	
Какао Порошок	г	100	
Шоколад белый 27%	г	300	
Шоколад молочный 35%	г	300	
Шоколад тёмный 55%	г	300	
СУХОФРУКТЫ			
Изюм (черный, без косточки)	г	200	
Курага	г	200	
Чернослив	г	200	
ОРЕХИ И СЕМЕНА			
Грецкий орех (очищенный)	г	100	
Кунжут белый	г	50	
Мак	г	50	
Миндаль орех (очищенный)	г	100	
Орех кедровый (очищенный)	г	100	
Орех фундук (очищенный)	г	100	

Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		

Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		

Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Говядина лопатка	г	1600		

### Образец заполнения меню

#### Меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger – Food)	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

## 5. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта по компетенции "Хлебопечение"

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация работы и самоорганизация	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Принципы ведения бизнеса</p> <p>Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</p> <p>Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов</p> <p>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях</p> <p>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Подготавливать и правильно использовать инструменты и оборудование</p> <p>Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки</p> <p>Правильно обращаться с сырьём</p> <p>Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</p> <p>Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</p> <p>Предварительно делать заказ на товары и материалы для выполнения производственного задания согласно графика</p> <p>Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам</p> <p>Профессионально организовывать рабочий процесс</p> <p>Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий</p> <p>Работать согласно заданным тематикам</p> <p>Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам</p> <p>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</p> <p>Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях</p> <p>Выполнять работу в срок</p>	3,00



2	<p align="center"><b>Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда</b></p>	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий</p> <p>Показатели качества свежих и консервированных продуктов</p> <p>Причины порчи продуктов питания</p> <p>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</p> <p>Законодательство, касающееся организации охраны труда, безопасности работы на хлебопекарных предприятиях и правил использования технологического оборудования</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности на производстве, пищевой безопасности, а также применять лучшие практики в своей отрасли.</p> <p>Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»</p> <p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами</p> <p>Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП</p> <p>Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</p> <p>Все инструменты и приспособления использовать в соответствии с инструкциями производителя</p> <p>Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.</p>	2,15
---	---	--	------

3	<p><b>Коммуникация и межличностные навыки</b></p>	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</p> <p>Быть полезным своей команде</p> <p>Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным.</p> <p>Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</p> <p>Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам</p> <p>Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения</p> <p>Следовать подробным письменным и устным инструкциям</p>	0,80
4	<p><b>Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий</b></p>	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Важность соблюдения рецептур и технологического процесса для контроля качества</p> <p>Ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру</p> <p>Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий</p> <p>Основные принципы использования и соотношения ингредиентов при производстве продукции</p> <p>Процесс создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник.</p> <p>Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур</p> <p>Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт</p> <p>Обращение с сырьём посредством технологий производства</p> <p>Влияние различных технологий на</p>	4,65

		<p>производство хлебобулочных изделий</p> <p>Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий</p> <p>Разнообразие применения различных видов теста и кондитерских масс для производства хлебобулочных изделий</p> <p>Какое сырье и каким образом можно применять в качестве начинки</p> <p>Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий</p> <p>Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.</p> <p>Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий</p> <p>Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы</p> <p>Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом в полном соответствии с установленными стандартами</p> <p>Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки.</p>	
--	--	---	--

5	<p><b>Приготовление теста и процесс брожения</b></p>	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто</p> <p>Влияние сырья на тесто</p> <p>Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко</p> <p>Важность температуры теста</p> <p>Разницу в приготовлении теста из разных злаковых культур и продуктов помола.</p> <p>Важность влияния развитие клейковины на структуру в пшеничном тесте</p> <p>Как обращаться с различными видами теста их хранить их</p> <p>Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения.</p> <p>Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>Преимущества использования различных видов закваски, теста на жидком полуфабрикаты и густом полуфабрикаты, таких как опара, бига и многие другие</p> <p>Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски</p> <p>Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски</p> <p>Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них</p> <p>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</p> <p>Методы изготовления слоеного теста, в том числе слоеного</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.</p>	12,10
---	--	--	-------

		<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста</p> <p>Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката</p> <p>Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства</p> <p>Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или безкаких-либо разрыхлителей</p> <p>Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий</p> <p>Регулировать процесс брожения</p> <p>Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы</p> <p>Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий</p> <p>Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции</p>	
--	--	--	--

6	<p><b>Формование и украшение изделий из теста</b></p>	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <p>Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.</p> <p>Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.</p> <p>Особенности формования изделий, известных во всем мире;</p> <p>Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования;</p> <p>Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое.</p> <p>Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;</p> <p>Техники формования слоёного теста;</p> <p>Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки;</p> <p>Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий;</p> <p>Важность применения креативных идей и творческого подхода для создания праздничного хлеба, декоративных хлебных буханок;</p> <p>Пекарь должен уметь:</p> <p>Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий;</p> <p>Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;</p> <p>Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;</p> <p>Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;</p> <p>Быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;</p> <p>Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;</p> <p>Изготавливать изделия с начинками, в</p>	17,30
---	---	--	-------

		<p>которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;</p> <p>Применять разные техники формовки;</p> <p>Определять время и параметры окончательной расстойки;</p> <p>Декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;</p>	
7	<p><b>Выпечка и выкладка после выпечки</b></p>	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Инструменты и оборудование, используемые в пекарне для выпечки</p> <p>Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</p> <p>Свойства теплопередачи в печах разных конструкций</p> <p>Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности.</p> <p>Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</p> <p>Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</p> <p>Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</p> <p>Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия)</p> <p>Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса</p>	6,40



		<p>выпекания</p> <p>Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</p> <p>Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Производить высококачественные изделия начинкой или без начинки</p> <p>Работать с различными типами печей и фритюрниц</p> <p>Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения</p> <p>Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильную форму, цвет и корочку. Достичь необходимого подъема теста в печи расстойки изделий</p> <p>Прерывать процесс выпечки для производства замороженного полувыпеченного хлеба</p> <p>Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания</p> <p>Завершать украшение изделий с помощью различных техник</p> <p>Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки.</p>	
--	--	--	--

**5.1. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке**

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

**5.2. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную по компетенции "Хлебопечение"**

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	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%
	<b>0-9,27</b>	<b>9,28 - 18,57</b>	<b>18,56 - 32,47</b>	<b>32,48 - 46,4</b>

**5.3. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.
2	Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.
3	Мобильные и сотовые телефоны

**5.4. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.**

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Организация работы	Организация работы	7:00:00	1,2,3,5,6	4,60	2,65	7,25
2	Модуль В: Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный		4,5,6,7	10,00	4,75	14,75
3	Модуль С: Сдобные изделия	Сдобные изделия		3,4,5,6,7	6,55	3,15	9,70
4	Модуль D: Слоеные изделия (дрожжевые)	Слоеные изделия		5,6,7	4,75	1,50	6,25
5	Модуль E: Брецели	Брецели		5,6,7	2,25	1,25	3,50
6	Модуль F: Хлебные булочки	Хлебные булочки		4,6,7	3,50	1,45	4,95
<b>Итого</b>	-	-	7:00:00	-	31,65	14,75	46,40

### **Образец задания**

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.1.

### **Описание задания**

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в подготовительный день С-1.

Все участники должны предоставить заказ на дополнительное сырье в день С-1 до 17:00.

### **Портфолио участника:**

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;

Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

### **Модуль А: Организация работы:**

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала рабочего времени.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

### **Модуль В: Хлеб пшеничный:**

- Улучшители не допускаются.
- Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
- Вес изделия, является вариативной частью, после выпечки в количестве 6 штук.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Овальная форма (Венский стиль) с надрезами (1 продольный надрез или 3 и более поперечных (косых, прямых надрезов);
- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Свободная форма.

### **Модуль С: Сдобные изделия:**

- Тесто должно содержать не менее 15% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
- Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам.

Образец плетения представлен в приложении 1.

### **Плетеные изделия**

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия – плетение вариативная часть.
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - плетение вариативная часть.

### **Бриошь**

Должно быть выпечено два вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи. Начинка внесена до выпечки.

Формы: 2 разных формы:

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке);
- 10 шт. по 80 гр. готового изделия - бриошь с гастрономической начинкой;

**Модуль D: Слоеные изделия (дрожжевые): Общие требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются.

**Круассаны:**

- 10 шт. вес после выпечки является вариативной частью – классическая форма.

**Модуль E: Брецель**

**Общие требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются.
- Количество: 10 шт. традиционной формы;
- Вес готовых изделий вариативная часть.

**Модуль F: Хлебные булочки**

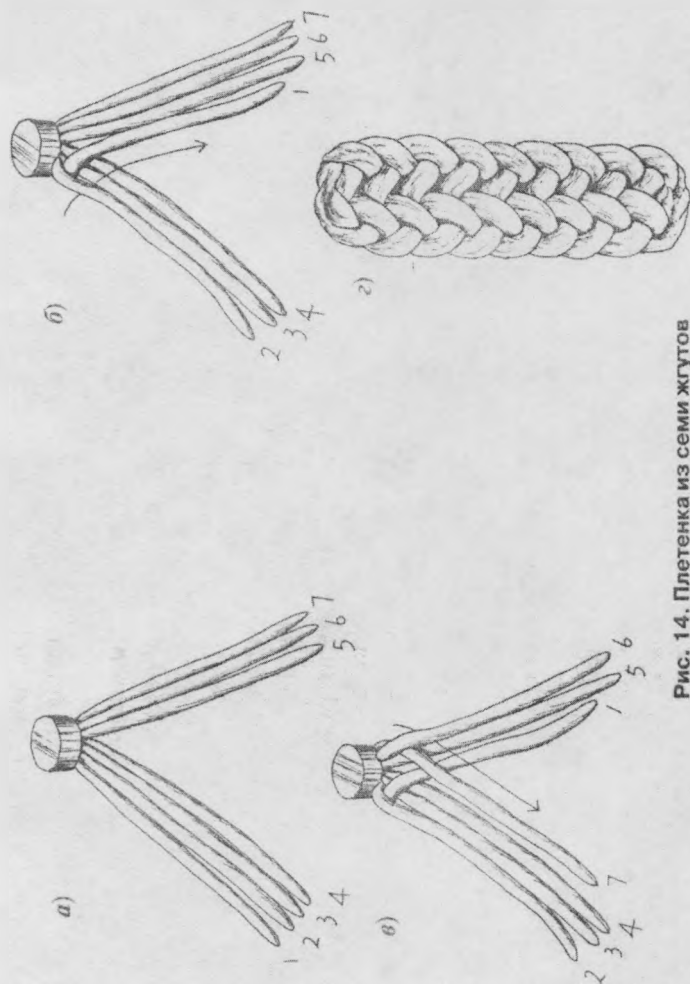
Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов, который будет состоять из пяти ингредиентов.

Количество: 10 булочек одинаковой формы. Вес: 50 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего времени вместе с рецептурой.

Приложение 1: Образец плетения



### **Модуль В: Хлеб пшеничный:**

- Улучшители не допускаются.
  - Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
  - Вес изделия, является вариативной частью, после выпечки в количестве 6 штук.
  - Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.
- Формы: 3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Овальная форма (Венский стиль) с надрезами (1 продольный надрез или 3 и более поперечных (косых, прямых надрезов);
- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Свободная форма.

### **Модуль С: Сдобные изделия:**

- Тесто должно содержать не менее 15% сливочного масла относительно массы муки.
  - Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
  - Улучшители не допускаются;
  - Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
  - Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам.
- Образец плетения представлен в приложении 1.

#### **Плетеные изделия**

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия – плетение вариативная часть.
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - плетение вариативная часть.

#### **Бриошь**

Должно быть выпечено два вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи. Начинка внесена до выпечки.

Формы: 2 разных формы:

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке);
- 10 шт. по 80 гр. готового изделия - бриошь с гастрономической начинкой;

## Дополнительные сроки проведения ГИА

5.3. Для лиц, не проходивших ГИА:

- по уважительной причине (не позднее 4 месяцев после подачи заявления); проходят ГИА без отчисления из образовательной организации с 1.09.22г по 31.12.22г после подачи заявления обучающимся;

- по неуважительной причине (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые), восстанавливаются на период времени с 20.12.22г по 30.12.22г, установленные образовательной организацией в соответствии с Положением № 103 о порядке проведения ГИА выпускников.

5.4. Для лиц, получивших на ГИА неудовлетворительную оценку (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые), восстанавливаются на период времени с 20.12.22г по 30.12.22г, установленные образовательной организацией в соответствии с Положением №103 о порядке проведения ГИА выпускников.

3. Для лиц подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившие положительное решение апелляционной комиссии (не позднее 4 месяцев после подачи заявления), проходят ГИА без отчисления из образовательной организации 1.09.22г по 31.12.22г после подачи заявления обучающимся.



## ПРОТОКОЛ

ознакомления выпускников 2023г с Программой и порядком проведения государственной  
итоговой аттестации в ГБПОУ "КТТ и ЖТ" в форме демонстрационного экзамена в 2023  
году

	Ф.И.О. студента	дата	подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

мастер производственного обучения (куратор) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## АКТ

о готовности проведения демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия в соответствии с Базовыми принципами объективной оценки  
результатов подготовки рабочих кадров

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2023 г

г. Кропоткин, Краснодарский край

Я,            (ФИО), главный эксперт, назначенный Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия   ID           по компетенции "          " для обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края "Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта" на площадке (центр проведения демонстрационного экзамена, город Кропоткин, Краснодарский край, №1089-20/2003 аттестата и выдан 09.04.220) с «  » по «  » июня 2022 года, настоящим Актом подтверждаю готовность проведения демонстрационного экзамена и соответствие условий его проведения базовым принципам объективной оценки результатов подготовки (рабочих) кадров, одобренным Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации (протокол от 7 декабря 2018 года №ИП-6/05пр), в частности:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации (далее – КОД) №    из перечня, размещенного в специальном разделе на официальном сайте [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) и в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru).
2. Центр проведения демонстрационного экзамена соответствует аккредитованным условиям, располагает необходимой материально-технической базой и расходными материалами, предусмотренными выбранным КОД.
3. Экспертная группа соответствует установленным требованиям.
4. Все участники демонстрационного экзамена и эксперты зарегистрированы в системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Главный эксперт

\_\_\_\_\_ /

(подпись)

/.

**ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ**

демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

**Дата:****Центр проведения  
демонстрационного  
экзамена, адрес:**Российская Федерация, 352380, Краснодарский  
край, Кавказский район,  
г. Кропоткин, ул. Пушкина, д. 69**Образовательная  
организация,  
субъект РФ:**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского  
края «Кропоткинский техникум технологий и  
железнодорожного транспорта»**Учебная группа:****Профессия СПО:****Компетенция****Ворлдскиллс:**

№ п/п	Фамилия	Имя	Отчество	Итогов ые баллы	оце нка
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					



## Протокол № 1

## Об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием

Название ДЭ: ID \_\_\_\_\_ государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края "Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта" Краснодарский край, 2023 г

Компетенция: № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке ФИО \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с комплектом оценочной документации, актуальным экзаменационным заданием. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не имею.

№ п.п.	ФИО студента	Комментарии и непонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1 .			
2 .			
3 .			
4 .			
5 .			
6 .			
7 .			
8 .			
9 .			
10 .			
11 .			
12 .			
13 .			
14 .			

Дата:

Инструктаж провел \_\_\_\_\_

(подпись)

**Протокол № 2**  
**демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**  
**об ознакомлении участников с правилами техники безопасности и**  
**охраны труда**

Название ДЭ: ID \_\_\_\_\_ государственного бюджетного  
профессионального образовательного  
учреждения Краснодарского края  
"Кропоткинский техникум технологий и  
железнодорожного транспорта"  
Краснодарский край, 2023 г

Компетенция: № « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке ФИО \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Провел инструктаж по ТБ и ТО: ФИО \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

№ п.п.	ФИО студента	Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1 .			
2 .			
3 .			
4 .			
5 .			
6 .			
7 .			
8 .			
9 .			
10 .			

Дата: \_\_\_\_\_ Инструктаж провел \_\_\_\_\_  
 (подпись)

**Протокол № 3**  
**демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**  
**об ознакомлении экспертов с правилами техники безопасности и охраны**  
**труда**

Название ДЭ: ID \_\_\_\_\_ государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края "Кропоткинский техникум технологий  
и железнодорожного транспорта"  
Краснодарский край, 2023 г

Компетенция: № « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке ФИО \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Провел инструктаж по ТБ и ТО: ФИО \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

№ п.п.	ФИО эксперта/ №	Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1 .	<u>ФИО _____</u> <u>свид-во № _____</u>		
2 .	<u>ФИО _____</u> <u>свид-во № _____</u>		
3 .	<u>ФИО _____</u> <u>свид-во № _____</u>		
4 .	<u>ФИО _____</u> <u>свид-во № _____</u>		

Инструктаж провел \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Дата:



**Протокол № 4**  
**распределения обязанностей между членами Экспертной группы**  
**демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Название ДЭ: ID \_\_\_\_\_ государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края "Кропоткинский техникум  
технологий и железнодорожного транспорта"  
Краснодарский край, 2023 г

Компетенция: № « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке ФИО \_\_\_\_\_ свид-во № \_\_\_\_\_

Мы, нижеподписавшиеся, ознакомлены с данным протоколом, подтверждаем свою компетентность для выполнения закрепленных за нами функций и подтверждаем свое согласие на их выполнение.

Эксперты на площадке	Зона ответственности	Функционал	Подпись
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	CIS	Внесение оценок в систему CIS	
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	Тех. обеспечение площадки	Обеспечение площадки расходными материалами, решение технических вопросов с оборудованием и инфраструктурой.	
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	Охрана труда	Контроль выполнения условий безопасного нахождения и работы на площадке.	
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	Хронометраж	Учет времени выполнения работы участниками.	
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	Контакты с посетителями.	Общение с посетителями.	
<u>ФИО _____ свид-во № _____</u>	Развитие компетенции	Анализ возможностей для развития экзаменационной документации для следующих ДЭ. Формулирование предложений для	

		экспертного сообщества.	
<u>ФИО</u> свид-во № _____	Документы	Проверка документов, составление и сбор протоколов	
<u>ФИО</u> свид-во № _____	Судейство		
<u>ФИО</u> свид-во № _____	Судейство		
<u>ФИО</u> свид-во № _____	Судейство		

Дата:

Главный  
эксперт \_\_\_\_\_

**Протокол № 5  
распределения рабочих мест  
и ознакомления участников с документацией, оборудованием и  
рабочими местами**

Название ДЭ: ID \_\_\_\_\_ государственного бюджетного  
профессионального образовательного  
учреждения Краснодарского края  
"Кропоткинский техникум технологий и  
железнодорожного транспорта"  
Краснодарский край, 2023

Компетенция: № « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке \_\_\_\_\_ ГЭ на площадке \_\_\_\_\_

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с регламентом демонстрационного экзамена, кодексом этики, а также оборудованием и рабочими местами на экзаменационной площадке, протестировать оборудование в течение необходимого для ознакомления времени (не менее 2 часов), получены и изучены инструкции по использованию инструментом, расходными материалами. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не имею, умение пользоваться оборудованием и расходными материалами подтверждаю.

Инструктаж по Правилам охраны труда получил в полном объеме, обязуюсь соблюдать все требования.

Жеребьевка была проведена справедливо и честно. Претензий не имеем.

№ п.п.	ФИО студента	Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1 .			
2 .			
3 .			
4 .			
5 .			
6 .			
7 .			
8 .			
9 .			
10 .			

Дата: \_\_\_\_\_

Инструктаж провел \_\_\_\_\_  
(подпись)

**Протокол № 6**  
**демонстрационного экзамена**  
**По стандартам Ворлскилс Россия учета времени и нестандартных ситуаций**

Название ДЭ: ID 22764 государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края "Кропоткинский техникум технологий  
и железнодорожного транспорта"  
 Краснодарский край, 2023 г

Компетенция: № « \_\_\_\_\_ »

ГЭ на площадке ФИО \_\_\_\_\_ свид-во № \_\_\_\_\_

№ п.п.	№ раб. места	Возникша я проблема	Решение	Остановка времени	Старт времени	Подпись
1 .						
2 .						
3 .						
4 .						
5 .						
6 .						
7 .						
8 .						
9 .						
10 .						

Дата:

Инструктаж  
провел\_\_\_\_\_   
подпись

## ПРОТОКОЛ № 7

заседания государственной экзаменационной комиссии по выпуску обучающихся  
ГБПОУ «КТТ и ЖТ» в 2022 -2023 учебном году

Группа № \_\_\_\_\_

Число обучающихся по списку \_\_\_\_\_

Выполняло работу \_\_\_\_\_

Профессия СПО

Квалификация:

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

Члены государственной экзаменационной комиссии:

секретарь ГЭК - \_\_\_\_\_

Дата заседания " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023г

Рассмотрев результаты освоения образовательной программы СПО, результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ, комиссия на закрытом заседании постановила:

указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию выдать документ об образовании

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Защита выпускной квалификационной работы	Присвоенная квалификация	Заключение Государственной экзаменационной комиссии о выдаче документа
1.					ДИПЛОМ

**ИТОГО ПО ГРУППЕ:**

количество дипломов с отличием: \_\_\_\_\_ шт. \_\_\_\_\_ %

Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»: \_\_\_\_\_ шт. \_\_\_\_\_ %

Количество выданных академических справок: \_\_\_\_\_ шт. \_\_\_\_\_ %

Председатель (или зам. председателя ГЭК): \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись расшифровка

секретарь ГЭК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

