

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
педагогического
совета

протокол № 36

« 26 » 12 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Главный технолог ООО

«БКК Урюпинский»

К.М. Молоканова

« 25 » 12 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ

«Урюпинский
агропромышленный
техникум»

М.Ю. Рыков

« 26 » 12 2022 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Урюпинск, 2022

1. Нормативные ссылки

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями:

- Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (вступает в силу с 1 сентября 2022г. И действует до 1 сентября 2028г.);
- приказом Министерства просвещения РФ от 5 мая 2022 г. N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации профессионального образования»;
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 октября 2022г. № 05-1813 «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году»;
- распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» с изменениями от 01.04.2020 № Р-36»);
- положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» от 23 сентября 2022 г.

2. Общие положения

ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ООП соответствующим требованиям ФГОС. Программа ГИА является частью ООП в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения ***основного вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:***

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

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

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

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Общие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.2 по компетенции Выпечка осетинских пирогов, размещенному на сайте Институт развития профессионального образования по адресу <https://de.firpo.ru/> (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте Института развития профессионального образования по адресу <https://de.firpo.ru/> в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА. Сроки проведения ГИА утверждаются директором и доводятся до сведения выпускников, членов ГЭК, преподавателей не позднее, чем за месяц до их начала.

Объем времени на подготовку и проведение итоговых аттестационных испытаний составляет 2 недели с 15 июня 2023 года по 28 июня 2023 года.

4. Государственная экзаменационная комиссия

Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО.

ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится ГЭК, которая формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты). Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК 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, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Комитетом образования и науки Волгоградской области.

Заместитель председателя ГЭК назначается из числа заместителей директора техникума или педагогических работников.

Экспертная группа создается по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

5. Необходимые материалы для подготовки и проведения ГИА

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по ФГОС СПО на заседания государственной экзаменационной комиссии, предоставляются следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии;
- приказ Комитета образования и науки Волгоградской области о назначении председателя ГЭК;
- приказ директора техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;

- приказ директора о проведении государственной итоговой аттестации и допуске студентов к ГИА;
- документация по оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы;
- сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по профессии;
- зачетные книжки студентов;
- характеристики, дневники по производственной практике, отчеты по производственной практике.
- оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена, разработанных Агентством.

Порядок проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Техникум самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самом техникуме, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии.

Техникум 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.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения порядка проведения ГИА.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
 - получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
 - получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;
- Выпускники обязаны:
- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
 - во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
 - во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

6. Оценка уровня и качества подготовки выпускника

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы №1.

Таблица №1 - Методика перевода результатов ДЭ в оценку

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

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

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

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится Техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее — индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

— задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной (итоговой) аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

— письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

— выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

— обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

— выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

— задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

— обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

— по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

— письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

— по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

8. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора Техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников Техникума, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор Техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора Техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Техникумом.

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

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

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 является окончательным и пересмотру не подлежит.

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



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
(ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»

Малый Конюшковский пер., д.2,
Москва, Россия, 123242
ОГРН: 1207700414184; ИНН: 9703020938
т/ф: +7 (495) 777-97-20; info@worldskills.ru; worldskills.ru

УТВЕРЖДЕНО

Решением Комиссии
по определению и контролю
содержания оценочных
материалов

Протокол от _____ г.
№ _____

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ¹ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ² ТОМ 1

Область применения	Аттестация обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена		
Рекомендуемые профессии (специальности) среднего профессионального образования для применения оценочных материалов	43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.01.04 Пекарь		
Номер и название компетенции	R14	Выпечка осетинских пирогов	
Общее количество оценочных материалов, (шт.)			4

¹ Разработаны (обновлены) в рамках исполнения автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» Соглашения о предоставлении из федерального бюджета грантов в форме субсидий в соответствии с пунктом 4 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

² Оценочные материалы демонстрационного экзамена состоят из двух томов (частей): Том 1 – открытая (публичная) часть, которая размещается на <https://esat.worldskills.ru/>. Том 2 – закрытая часть.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	6
1.1. Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности	6
1.2. Инструкция по охране труда для участников	7
1.2.1. Общие требования охраны труда.....	7
1.2.2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ	10
1.2.3. Требования охраны труда во время выполнения работ	14
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитан холодильный шкаф;.....	18
1.2.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	19
1.2.5. Требование охраны труда по окончании работ.....	21
1.3. Инструкция по охране труда для экспертов.....	21
1.3.1. Общие требования охраны труда.....	21
1.3.2. Требования охраны труда перед началом работы.....	23
1.3.3. Требования охраны труда во время работы	24
1.3.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	26
1.3.5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы	27
II. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ 1.2-2023-2025	55
3.1. Паспорт КОД 1.2-2023-2025	55
3.2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции (WorldSkills Standards Specifications (WSSS)	58
3.3. Соответствие применяемых в рамках демонстрационного экзамена элементов ФГОС СПО (видов профессиональной деятельности, профессиональных компетенций, знаний, умений, практических навыков) содержанию WSSS	63
3.4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке	63
3.5. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную	64
3.6. Список оборудования и материалов, запрещенных к использованию экзаменуемыми во время демонстрационного экзамена.....	65
3.7. Детализированная информация о распределении баллов и формате оценки	65

3.8. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена	67
3.9. Образец задания демонстрационного экзамена	73
3.10. План застройки площадки.....	78
3.11. Инфраструктурный лист	78
III. Универсальный план застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (только для КОД со сроком действия с 2023 по 2025 годы)	143
IV. СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ К ОЦЕНОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ	146

I. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1.1. Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

Инструктаж по охране труда и технике безопасности должен включать:

- Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

- Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

- Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.

- Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

- Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

- Основные требования санитарии и личной гигиены.

- Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

- Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

- Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

1.2. Инструкция по охране труда для участников

1.2.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена в компетенции «Выпечка осетинских пирогов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет; если менее 18 лет - под наблюдением эксперта

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий демонстрационного экзамена по состоянию здоровья.

В процессе выполнения заданий демонстрационного экзамена и нахождения на территории и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению задания демонстрационного экзамена.

Участник возрастной группы до 18 лет для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Ножи поварской тройки	Печь электрическая
Нож-экономка	Плита электрическая (с индукционным нагревом)
Ножницы	Блендер ручной погружной
Топорик	Планетарный миксер
	Мясорубка

Участник возрастной группы 18+ для выполнения задания демонстрационного экзамена использует оборудование:

Наименование оборудования	
использует самостоятельно	выполняет задание демонстрационного экзамена совместно с экспертом
Печь электрическая	
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	
Блендер ручной погружной	
Планетарный миксер	
Мясорубка	
Весы настольные электронные (профессиональные)	
Шкаф холодильный	

При выполнении задания демонстрационного экзамена на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- подвижные части механического оборудования;
- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенный шум;
- мучная пыль;
- вибрация блендера;
- повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования,

инвентаря;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны

Химические:

- дым от теплового оборудования

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность;

- физические перегрузки;
- постоянное использование СИЗ.

Применяемые во время выполнения задания демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:

- профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- китель (поварская куртка);
- брюки поварские;
- поварской колпак;
- фартук.

Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном

экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с порядком проведения демонстрационного экзамена. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

1.2.2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена участники должны выполнить следующее:

В день 1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с требованиями компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной для проведения демонстрационного экзамена.

Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и расходные материалы на рабочем месте;
- произвести подключение и настройку оборудования

Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена
Мясорубка	- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали;

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена
	- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования; - проверить работу оборудования на холостом ходу
Печь электрическая	- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования; - проверить исправность оборудования
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить исправность оборудования
Блендер ручной погружной	- удобно и устойчиво разместить оборудование в соответствии с частотой использования; - проверить исправность оборудования
Планетарный миксер	- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить исправность оборудования
Весы настольные электронные	- следить за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена
(профессиональные)	соприкасался с острыми предметами, углами
Шкаф холодильный	- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; - ежедневная чистка после окончания работы; - удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм); - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
Ножи поварской тройки	- проверить рукоятки ножей (они должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды); - проверить полотна ножей (они должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин)
Нож-экономка	- проверить рукоятку ножа-экономки (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды); - проверить полотно ножа-экономки (оно должны быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин)
Ножницы	исправность ножниц (они должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц)
Топорик	- проверить рукоятку топорика (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды); - проверить полотно топорика (оно должны

Наименование инструмента оборудования	или Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена
	быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин)

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий демонстрационного экзамена подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

В день проведения демонстрационного экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей демонстрационного экзамена, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть китель на все пуговицы, подвернуть рукава, надеть брюки, фартук, головной убор.

- при выполнении некоторых технологических операций (механической обработке продуктов, приготовлении начинок) могут быть надеты латексные перчатки.

Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения оборудования в электросеть.

Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию демонстрационного экзамена не приступать.

1.2.3. Требования охраны труда во время выполнения работ

При выполнении заданий демонстрационного экзамена участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Ножи поварской тройки	- не работать с ножом в направлении к своему телу; - крепко держать рукоятку ножа; - использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты; - следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими; - не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх; - не оставлять нож вколотым в продукты или между ними; - не пытаться поймать падающий нож; - не использовать кухонный нож не по назначению; - мыть нож после каждого применения - во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов - при очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять скребки
Нож-экономка	- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями - делать резкие движения - проверять остроту лезвия рукой
Ножницы	- не работать с тупыми ножницами и с ослабленным шарнирным креплением. -при работе внимательно следить за направлением резания; -не держать ножницы лезвием вверх; -не оставлять ножницы с открытыми лезвиями; -не резать ножницами на ходу
Топорик	- постоянно следить за исправностью топорика - следить, чтобы разделочный материал находился

Наименование инструмента/ оборудования	Требования безопасности
	перед участником на разделочной доске
Печь электрическая	При открытии дверки соблюдать осторожность: сначала слегка приоткрыть дверцу выпустить пар и (или) горячий воздух из камеры, после открыть дверку полностью. При открытии дверки на работающей печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности печи не допускается применять водяную струю. Также следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80°C. Во избежание разбития стекла выемку сковород производить при зафиксированной дверке.
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда нельзя гасить огонь водой! Сначала необходимо отключить оборудование, а затем накрыть огонь, например, крышкой. Нельзя складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключить нагревательную плиту регулятором, а не руководствоваться указаниями детектора посуды. Для чистки плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
Блендер ручной погружной	Во избежание разбрызгивания заполнять емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера

Наименование инструмента/ оборудования	Требования безопасности
	или миксера сначала погрузить насадку в емкость с продуктами, затем нажать кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустить кнопку. Начинать работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомнить ее значение и использовать в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажать и удерживать кнопку турборежима. Не погружать в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением нарезать кубиками по 1-1,5 см. Не использовать блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снять емкость с плиты. Дать продуктам остыть, не смешивать продукты и жидкости, если их температура выше 80°C. Начинать обработку на минимальной скорости. Беречься брызг, начинать обработку продукта на малой скорости. Не использовать прибор для измельчения сахара и других особо твердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не использовать в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.
Планетарный миксер	Избегать контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускать соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставлять

Наименование инструмента/ оборудования	Требования безопасности
	работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удалять плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём. Не использовать любой прибор с повреждённым шнуром питания. После падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускать свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедиться в том, что замок защелкнут, а для этого попытаться поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедиться в том, что фиксатор надёжно закреплён (затянуть ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.
Мясорубка	Не касаться вращающихся частей прибора! Дождаться, пока вращение полностью прекратится. Не опускать посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Быть аккуратны при использовании. Не проталкивать продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Использовать для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключить прибор от электросети и обратиться к техническому эксперту. Перед очисткой прибора убедиться, что он отключен

Наименование инструмента/ оборудования	Требования безопасности
	от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.
Весы настольные электронные (профессиональные)	При эксплуатации <i>измерительных весов</i> не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускать ударов по платформе. Не подвергать весы сильной вибрации. Не пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работать в запыленных местах. Избегать резких перепадов температуры. При работе не нажимать сильно на клавиши.
Шкаф холодильный	При эксплуатации холодильного оборудования - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитан холодильный шкаф; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; - при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; не допускается: - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; - самовольно передвигать холодильный шкаф.

При выполнении заданий демонстрационного экзамена и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания демонстрационного экзамена только исправным инструментом;

При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания демонстрационного экзамена и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

1.2.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания демонстрационного экзамена продолжить только после устранения возникшей неисправности.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на площадке демонстрационного экзамена необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации взять с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

При возникновении аварийной ситуации в работе печи электрической, плиты электрической, мясорубки, а также нарушении защитного заземления их корпуса работу прекратить и выключить их, сообщить об этом техническому эксперту. Работу продолжить после устранения неисправности. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно выключить их и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

При возникновении аварийной ситуации в работе холодильного шкафа следует немедленно отключить его:

- при перерыве подачи электроэнергии;
- при нарушении изоляции проводов;
- в случае воспламенения электродвигателя или проводов и при наличии запаха резины;
- при обрыве заземляющего провода;
- при повреждении пусковой аппаратуры;

При коротком замыкании и загорании электрооборудования, немедленно отключить холодильный шкаф от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

При поражении электрическим током немедленно отключить электрическое оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему

искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

1.2.5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- Привести в порядок рабочее место.
- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- Отключить инструмент и оборудование от сети.
- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения заданий демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания демонстрационного экзамена.

1.3. Инструкция по охране труда для экспертов

1.3.1. Общие требования охраны труда

К работе в качестве эксперта компетенции «Выпечка осетинских пирогов» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

В процессе контроля выполнения заданий демонстрационного экзамена и нахождения на площадке демонстрационного экзамена Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения задания демонстрационного экзамена, установленные режимы труда и отдыха.

При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;

- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;

- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением задания демонстрационного экзамена участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- повышенный шум;
- мучная пыль;
- повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны

Химические:

- дым от теплового оборудования

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность;
- физические перегрузки.

Применяемые во время выполнения задания демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:

- профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- китель (поварская куртка);
- брюки поварские;
- поварской колпак.

Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Выпечка осетинских пирогов» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями

медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с порядком проведения демонстрационного экзамена, а при необходимости согласно действующему законодательству.

1.3.2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

В день 1 Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с требованиями компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена участниками, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

Ежедневно, перед началом работ на площадке демонстрационного экзамена и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

1.3.3. Требования охраны труда во время работы

Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

При выполнении модулей задания демонстрационного экзамена участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;

- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;

- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;

- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;

- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;

- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;

- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;

- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;

- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;

- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;

- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;

- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;

- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;

- иметь при себе любые средства связи;

- пользоваться любой документацией, кроме предусмотренной заданием демонстрационного экзамена.

При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

При нахождении на площадке демонстрационного экзамена Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;

- передвигаться по площадке демонстрационного экзамена не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

1.3.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Выполнение задания демонстрационного экзамена продолжать только после устранения возникшей неисправности.

В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на площадке демонстрационного экзамена необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов площадки демонстрационного экзамена, взять с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

1.3.5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы

После окончания дня демонстрационного экзамена Эксперт обязан:

- Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.
- Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.
- Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

II. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ 1.2-2023-2025

3.1. Паспорт КОД 1.2-2023-2025

Настоящий КОД предназначен для его использования при организации и проведении аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена.

В настоящем разделе описаны основные характеристики КОД, условия планирования, проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена.

Сведения о возможных вариантах применения КОД при организации и проведении аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования, источниках формирования содержания КОД представлена в таблице 3.1.1 настоящего раздела.

Таблица 3.1.1 - Сведения о применении КОД

Вид аттестации		
Государственная итоговая аттестация		
Номер компетенции	Название компетенции	
R14	Выпечка осетинских пирогов	
Код профессии/ специальности	Наименование профессии/ специальности	
19.01.04	Пекарь	
43.01.09	Повар, кондитер	
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО)		
Код профессии (специальности) СПО	Наименование профессии (специальности) СПО	Реквизиты акта об утверждении ФГОС СПО
43.01.09	Повар, кондитер	Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565
19.01.04	Пекарь	Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 №799

Основные характеристики КОД представлены в таблице 3.1.2 настоящего раздела.

Таблица 3.1.2 - Основные характеристики КОД

№ п/п	Наименование характеристики	Описание характеристики
1	2	3
1.	Кодировка КОД (цифровое, буквенное обозначение КОД)	КОД 1.2-2023-2025
2.	Продолжительность действия КОД	3 года
3.	Дата начала действия КОД	01.01.2023
4.	Дата окончания действия КОД	31.12.2025
5.	Продолжительность экзамена (в днях)	однодневный
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	33,60
7.	Длительность выполнения экзаменационного задания	4:20
8.	КОД разработан на основе	Итоговые соревнования, приравненные к финалу X Национального чемпионата
9.	КОД применим для проведения экзамена в рамках процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	нет
10.	Формат проведения ДЭ	очный
11.	КОД применим для проведения экзамена в очном формате (участники и эксперты работают на центре проведения экзамена)	да
12.	КОД применим для проведения экзамена в дистанционном формате (участники и эксперты работают удаленно)	нет
13.	КОД применим для проведения экзамена в распределенном формате (либо участники, либо эксперты работают удаленно)	нет
14.	Условия проведения экзамена при распределенном формате	Не предусмотрено
15.	Форма участия (индивидуальная, парная,	Индивидуальная

	групповая)	
16.	Количество человек в группе, (т.е. задание экзамена выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
17.	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 6 количество человек в группе	
18.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке экзамена	6,00
19.	Наличие автоматизированной оценки результатов заданий экзамена	нет
20.	Краткое описание условий автоматизации результатов заданий экзамена	

3.2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции (WorldSkills Standards Specifications (WSSS))

Перечень знаний и умений, проверяемых во время демонстрационного экзамена с использованием настоящего комплекта оценочной документации представлен в таблице 3.2.1.

Таблица 3.2.1 - Перечень знаний и умений, проверяемых во время демонстрационного экзамена

№ п/п	Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Описание знаний и умений	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4	5
1.	1	Организация и управление работой	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование 2. Знание 2 Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование 2. Умение 2 Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат 3. Умение 3 Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса 4. Умение 4 Выполнять работу в срок	3,4

2	2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Показатели качества свежих и консервированных продуктов 2. Знание 2 Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. - НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки)) 2. Умение 2 Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности 3. Умение 3 Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте	4
3	3	Компетенции общения и межличностных отношений	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами 2. Знание 2 Необходимость эффективной коммуникации с клиентами Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне	4

			2. Умение 2 Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента 3. Умение 3 Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами 4. Умение 4 Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт	
4	4	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества 2. Знание 2 Обращение с сырьём посредством технологий производства 3. Знание 3 Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов 4. Знание 4 Важность внешнего вида, текстуры и вкуса Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги 2. Умение 2 Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов 3. Умение 3 Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним	3,7

			видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами	
5	5	Процесс приготовления и брожения теста	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное 2. Знание 2 Влияние сырья на тесто 3. Знание 3 Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания 4. Знание 4 Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Замешивать тесто так, чтобы выработывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности 2. Умение 2 Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры	8,5
6	6	Формовать и украшать тесто	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Важность формовки и украшения теста перед выпечкой 2. Знание 2 Влияние формы или формовки на конечный продукт 3. Знание 3 Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с	4

			начинкой Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы 2. Умение 2 Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам 3. Умение 3 Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик	
7	7	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	Экзаменуемый должен знать: 1. Знание 1 Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов 2. Знание 2 Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки 3. Знание 3 Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности Экзаменуемый должен уметь: 1. Умение 1 Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла 2. Умение 2 Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку 3. Умение 3 Правильно хранить осетинские пироги после	6

		выпекания	
--	--	-----------	--

3.3. Соответствие применяемых в рамках демонстрационного экзамена элементов ФГОС СПО (видов профессиональной деятельности, профессиональных компетенций, знаний, умений, практических навыков) содержанию WSSS

Информация о соответствии применяемых в рамках демонстрационного экзамена элементов ФГОС СПО (видов профессиональной деятельности, профессиональных компетенций, знаний, умений, практических навыков) содержанию WSSS представлена в приложении № 1 к настоящим оценочным материалам.

Дополнительно в приложении № 1 к настоящим оценочным материалам содержится информация о соответствии содержания элементов ФГОС СПО, WSSS профессиональным стандартам (квалификациям) и информация о применимости КОД в рамках независимой оценки квалификаций (НОК).

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

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест представлено в таблице 3.4.1.

Таблица 3.4.1 - Расчет количества экспертов в зависимости от количества рабочих мест и экзаменуемых

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6

4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	9
17	1	17	9
18	1	18	9
19	1	19	9
20	1	20	9
21	1	21	9
22	1	22	9
23	1	23	9
24	1	24	9
25	1	25	9

3.5. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена рекомендуемая схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале, представленная в таблице 3.5.1.

Таблица 3.5.1 - Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«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%

3.6. Список оборудования и материалов, запрещенных к использованию экзаменуемыми во время демонстрационного экзамена

Список оборудования и материалов, запрещенных к использованию экзаменуемыми во время демонстрационного экзамена (при наличии) представлен в таблице 3.6.1.

Таблица 3.6.1 - Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1.	Участник не может приносить свои продукты, сырье для выполнения задания

3.7. Детализированная информация о распределении баллов и формате оценки

Детализированная информация о модулях и их длительности представлена в таблице 3.7.1.

Таблица 3.7.1 – Модули и их длительность

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Длительность модуля
1	2	4
1	Модуль 1. Организация работы на площадке	0:20:00
2	Модуль 2. Пироги осетинские круглой формы	2:30:00
3	Модуль 4. Пирог из пресного теста с мясом (фыдджын)	1:30:00
4	Модуль 6. Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Проверяется в ходе всего выполнения задания
Итог	-	4:20:00

Детализированная информация о распределении баллов и формате оценки в виде оценочной ведомости представлена в таблице 3.7.2.

Таблица 3.7.2 - Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	5	6	7	8
1	Модуль 1. Организация работы на площадке	А. Организация работы на площадке	1,2,4,5	5,40	3,00	8,40
2	Модуль 2. Пироги осетинские круглой формы	В. Пироги осетинские круглой формы	1,3,5,6,7	12,00	6,00	18,00
3	Модуль 4. Пирог из пресного теста с мясом (фыдджын)	Д. Пирог из пресного теста с мясом (фыдджын)	1,3,5,6,7	4	2,2	6,2
4	Модуль 6. Соблюдение охраны труда и техники безопасности	І. Соблюдение охраны труда и техники безопасности	2	0,00	1,00	1,00
Итог	-	-	-	21,40	12,20	33,60

3.8. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁴

Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена представлен в виде таблицы 3.8.1.

Таблица 3.8.1 - Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена

День экзамена	Начало мероприятия	Окончание мероприятия	Длительность мероприятия	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате экзамена	Действия экзаменуемых при распределенном формате экзамена	Действия экспертной группы при дистанционном формате экзамена	Действия экзаменуемых при дистанционном формате экзамена
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительный	8:00:00	8:10	0:10:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного				

³ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

				экзамена				
Подготови тельный	8:10:00	8:20:00	0:10:00	Проверка готовности проведения демонстраци онного экзамена, заполнение Акта о готовности/н е готовности				
Подготови тельный	8:20:00	8:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о				

				распределении				
Подготови тельный	8:30:00	8:40:00	0:10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности , сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготови тельный	8:40:00	9:00:00	0:20:00	Регистрация участников демонстраци онного экзамена				
Подготови тельный	9:00:00	9:30:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике				

				безопасности , сбор подписей в Протоколе об ознакомлени и				
Подготови тельный	9:30:00	11:00:00	1:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка)и ознакомление участниковс рабочими местами, оборудовани ем, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
День 1	9:00:00	9:30:00	0:30:00	Ознакомлени				

				е с заданием и правилами				
День 1	9:30:00	9:50:00	0:20:00	Брифинг экспертов Подключени е к видеотрансля ции				
День 1	9:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1				
День 1	10:00:00	12:30:00	2:30:00	Выполнение модуля 2				
День 1	12:30:00	14:00:00	1:30:00	Выполнение модуля 4				
День 1	14:00:00	14:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1				
День 1	14:10:00	15:00:00	0:50:00	Отключение от видеотрансля ции Обед				
День 1	15:00:00	16:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение				

				форм и оценочных ведомостей				
День 1	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

3.9. Образец задания демонстрационного экзамена

ЗАДАНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ

Описание модуля 1: «Организация работы на площадке»

Оценка производится в отношении процесса выполнения работы. В день 1 отводится 10 минут на подготовку рабочего места.

В течении времени, отведенного на выполнение модуля, оценивается организация работы на площадке, включая:

- соответствие санитарной одежды и обуви;
- соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил;
- вредные привычки;
- соблюдение лимита времени;
- остатки теста;
- разделение органических и неорганических отходов;
- снятие пробы;
- формовка изделий;
- организация рабочего места;
- организация рабочего процесса;
- профессиональные навыки работы с тестом;
- соблюдение чистоты рабочего места в процессе и по окончании работы (через 10 мин);
- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов;
- механическая кулинарная обработка продуктов;
- навыки работы на оборудовании;
- рациональное использование сырья, полуфабрикатов;
- добор продуктов с общего стола.

В день 1 отводится 10 минут на уборку рабочего места. По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

При выполнении модуля 1 ставятся следующие цели:

1. *Цель 1.* За 10 минут подготовить рабочее место.
2. *Цель 2.* Во время выполнения модуля следить за соблюдением санитарно-гигиенических требований, параметрами ведения технологического процесса, организацией работы.

3. *Цель 3.* За 10 минут убрать рабочее место.

При выполнении данного модуля 1 ставятся следующие задачи:

1. *Задача 1.* За время подготовки рабочего места перевесить продукты.
2. *Задача 2.* За время подготовки рабочего места проверить исправность и работу оборудования.
3. *Задача 3.* За время подготовки рабочего места убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов.
4. *Задача 4.* За время подготовки рабочего места убедиться в наличии расходных материалов.
5. *Задача 5.* Во время выполнения модулей следить за соблюдением санитарно-гигиенических требований.
6. *Задача 6.* Во время выполнения модулей следить за соблюдением лимита времени.
7. *Задача 7.* Во время выполнения модулей следить за правильностью формовки изделий.
8. *Задача 8.* Во время выполнения модулей следить за организацией рабочего места и рабочего процесса.
9. *Задача 9.* Во время выполнения модулей следить за соблюдением правил хранения сырья и полуфабрикатов.
10. *Задача 10.* Во время выполнения модулей следить за владением навыками работы на оборудовании.
11. *Задача 11.* За время уборки рабочего места протереть все поверхности столов производственных.
12. *Задача 12.* За время уборки рабочего места вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование.
13. *Задача 13.* За время уборки рабочего места подмести пол.

Описание модуля 2: «Пироги осетинские круглой формы»

Оценка производится в отношении работы модуля.

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из соленого сыра для приготовления осетинского пирога (уалибах).

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из листьев свеклы, свежего сыра, бараньего сала для приготовления осетинского пирога (цæхæраджын).

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из картофеля и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (картофджын).

При выполнении модуля 2 ставятся следующие цели:

1. *Цель 1.* Приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида осетинских пирогов.
2. *Цель 2.* Размер пирога в диаметре должен соответствовать 32-33 см, масса каждого пирога должна быть 950 г.
3. *Цель 3.* Выполнить правильную презентацию (подачу) пирогов.

При выполнении модуля 2 ставятся следующие задачи:

1. *Задача 1.* Приготовить из соленого сыра (уалибах) в количестве 2 шт.
2. *Задача 2.* Приготовить из листьев свеклы, свежего сыра, бараньего сала (цæхæраджын) в количестве 2 шт.
3. *Задача 3.* Приготовить из картофеля и свежего сыра (картофджын) в количестве 2 шт.
4. *Задача 4.* Пирог с соленым сыром (уалибах) в количестве 2 шт. подать через 1,5 часа после старта модуля.
5. *Задача 5.* Пирог с листьями свеклы, свежим сыром, бараньим салом (цæхæраджын) в количестве 2 шт. подать через 0,5 часа после первой подачи.
6. *Задача 6.* Пирог с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подать через 0,5 часа после второй подачи.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) отдельно на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)
- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа участник демонстрационного экзамена должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По окончании модуля (по истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче) фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Описание модуля 4: «Пирог из пресного теста с мясом (фыдджын)»

Оценка производится в отношении работы модуля.

Участник готовит пресное тесто и фарш из мяса говядины для приготовления осетинского пирога (фыдджын).

При выполнении модуля 4 ставятся следующие цели:

1. *Цель 1.* Приготовить из пресного теста пирог с мясом (фыдджын).
2. *Цель 2.* Размер пирога в диаметре должен соответствовать 32-33 см, масса каждого пирога должна быть 1050 г.
3. *Цель 3.* Выполнить правильную презентацию (подачу) пирогов.

При выполнении модуля 4 ставятся следующие задачи:

1. *Задача 1.* Приготовить из мяса говядины (фыдджын) в количестве 2 шт.
2. *Задача 2.* Пирог с мясом, пропущенным через мясорубку (фыдджын) в количестве 2 шт. подать через 1,5 часа после старта модуля.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке
- для презентации на 1 тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 1,5 часа участник демонстрационного экзамена должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля.

По истечении 1,5 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Описание модуля 6: «Соблюдение охраны труда и техники безопасности»

Оценка производится в отношении работы модуля. В день 1 эксперты пристально следят за соблюдением норм техники безопасности и охраны труда. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от экзамена.

При выполнении модуля 6 ставятся следующие цели:

1. *Цель 1.* Соблюдение норм техники безопасности и охраны труда.
2. *Цель 2.* Использование средств индивидуальной защиты.

При выполнении модуля 6 ставятся следующие задачи:

1. *Задача 1.* Пристальное наблюдение за соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.
2. *Задача 2.* Снятие баллов за несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций в соответствии с техническим описанием компетенции.

Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от участия в демонстрационном экзамене. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Требования к оформлению письменных материалов

Письменные материалы не оформляются.

Представление результатов работы

Так как модуль 2 содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Модуль 4: по истечении 1,5 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится

определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Необходимые приложения

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку, студенческий билет или зачетную книжку, в случае отсутствия – иной документ, удостоверяющий личность экзаменуемого. Должно быть наличие технологических карт по приготовлению осетинских пирогов.

3.10. План застройки площадки

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена для проведения в очном формате представлен в приложении к настоящему КОД. Для проведения демонстрационного экзамена в дистанционном и (или) распределенном форматах план застройки площадки разрабатывается инициатором проведения демонстрационного экзамена на основе плана застройки площадки для очного формата.

3.11. Инфраструктурный лист

Перечни необходимого оборудования, инструментов и расходных материалов представлены в формах инфраструктурного листа.

Инфраструктурный лист состоит из двух форм: форма 1 – перечень оборудования и инструментов; форма 2 - перечень расходных материалов.

Содержание формы 1 инфраструктурного листа не меняется в течение всего срока действия оценочных материалов. Содержание формы 2 инфраструктурного листа меняется и утверждается ежегодно.

В целях создания необходимых условий для участия в демонстрационном экзамене обучающихся (выпускников) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов организатор проведения демонстрационного экзамена, как правило, образовательная организация самостоятельно дополняет (расширяет) перечни оборудования и инструментов, представленные в инфраструктурном листе.

Информация о наличии в формах инфраструктурного листа особенностей для иных форматов проведения демонстрационного экзамена, отличных от очного (дистанционный и распределенный) представлена в таблице 3.11.1 настоящего раздела.

Таблица 3.11.1 - Информация об инфраструктурном листе

№ п/ п	Составны е части инфрастр уктурного листа	Формат проведения демонстрационного экзамена			Наименование файлов – приложений (в формате excel)
		Очный	Дистанц ионный	Распреде ленный	
1.	Форма 1	да	нет	нет	«КОД 1.2-2023-2025 Инфраструктурный лист. Форма 1»
2.	Форма 2	да	нет	нет	«КОД 1.2-2023-2025 Инфраструктурный лист. Форма 2»

Оборудование и инструменты инфраструктурного листа для настоящего КОД также включены в Универсальный инфраструктурный лист, который применим к любому КОД в рамках настоящих оценочных материалов.

Универсальный инфраструктурный лист прилагается ко всем по совокупности инфраструктурным листам КОД в рамках настоящих оценочных материалов в электронном виде в формате excel.

Информация о наличии в формах универсального инфраструктурного листа особенностей для иных форматов проведения демонстрационного экзамена, отличных от очного (дистанционный и распределенный) представлена в таблице 3.11.2 настоящего раздела.

Таблица 3.11.2 - Информация об универсальном инфраструктурном листе

№ п/ п	Составны е части универса льного инфрастр уктурного листа	Формат проведения демонстрационного экзамена			Наименование файлов – приложений (в формате excel)
		Очный	Дистанц ионный	Распреде ленный	
1.	УИЛ	да	нет	нет	«Универсальный инфраструктурный лист»

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 306 м²



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	
	Стена глухая
	Стена прозрачная
	Разделительное ограждение
	Стол переговорный
	Стол презентационный
	Стул
	Вешалка
	Запираемый шкафчик
	Ноутбук
	МФУ
	Принтер
	IP-камера
	Весы настольные
	380В, 32А 3х220В
	Выключатель
	Огнетушитель
	Аптечка
	Холодная/горячая вода
	Стол производственный
	Стеллаж
	Моечная ванна 2-х секционная
	Плита индукционная
	Печь
	Холодильный шкаф
	Мясорубка
Номер компетенции: R14	Компетенция: Выпечка осетинских пирогов
Дата разработки: 2022	Имя файла:

План застройки компетенции Выпечка осетинских пирогов



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Стена глухая
- Стена прозрачная
- Разделительное ограждение
- IP-камера
- 380В, 32А
- 3x220В
- Огнетушитель
- Аптечка
- Холодная/горячая вода
- Стол производственный
- Стеллаж
- Моечная ванна 2-х секционная
- Плита индукционная
- Печь
- Холодильный шкаф
- Выключатель

Номер компетенции: R14	Компетенция: Выпечка осетинских пирогов
Дата разработки: 2022	Имя файла:

**Поэтажный план
компетенции
Выпечка осетинских пирогов**

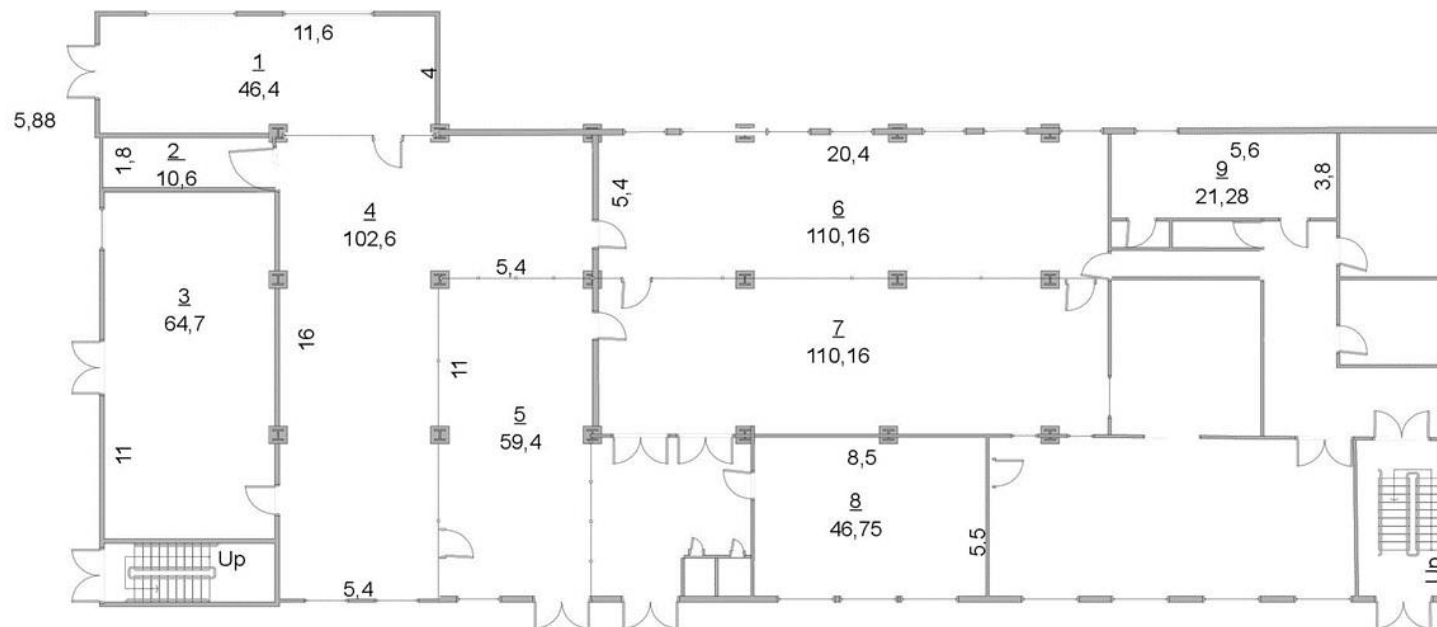


Рисунок III.1 - План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена

III. СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ К ОЦЕНОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ

Нижеследующие приложения являются неотъемлемой частью настоящих оценочных материалов (в формате excel):

Таблица соответствия компетенции WSR, ФГОС СПО и Профстандарта;

Инфраструктурный(-ые) лист(-ы)