

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
протокол № 5
от « 16 » декабря 2022 г.



ТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «КТТ»
Таиров Р.К.
« 16 » декабря 2022 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная

Срок обучения: 3г.10мес.

Разработчики:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

I. Общие положения

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы.

2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

– с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.01.2016 № 1565;

- с приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 года № 311)

- с приказом АНО "Агентство развития профессиональных мастерства" от 12 апреля 2021 г. N 12.04.2021-1 "Об утверждении перечня компетенций".

- с приказом союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" от 31 января 2019 г.

- с приказом АНО "Агентство развития профессионального мастерства" от 21 января 2021 г. N 21.01.2021-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".

3. Цели государственной итоговой аттестации

Целью проведения государственной итоговой аттестации является:

– определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО; – становление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с последующей выдачей документов государственного образца о присвоении квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

4. Задачами проведения государственной итоговой аттестации является:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме проведения демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (защита диплома).

5. Целью государственной итоговой аттестации является установление результатов соответствия освоения обучающимся образовательной программы требованиям государственного образовательного стандарта, в соответствии со следующими видами деятельности:

ВПД	ПК
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК. 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отвара разнообразного ассортимента.
	ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК. 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

	ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК. 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК-3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК-3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК-3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК-3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК-3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК-3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК-4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК – 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК- 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
	ПК-5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК-6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК-6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК-6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК-6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК-6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

в том числе и общими (ОК) компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. Формы ГИА

6. ГИА проводится:

2.1 В форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

III. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

3.1 В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на ГИА предусмотрены следующие объемы времени:

– защита ВКР, в том числе сдача ДЭ – 2 недели.

4. Сроки подготовки и проведения ГИА

4.1 Ознакомление с программой ГИА – не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.2 Закрепление за студентами тем ВКР и руководителей ВКР – до 01.02.2023 (до прохождения производственной практики (по профилю специальности) по профессиональным модулям).

4.3 Выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение ВКР – до 20.03.2023.

4.4 Составление графика выполнения студентами разделов ВКР – до 20.03.2023.

4.5 Составление графика консультаций руководителей ВКР по вопросам консультирования и выполнения ВКР – до 20.03.2023.

4.6 Консультирование студентов по выполнению ВКР включая нормоконтроль в соответствии с графиком.

4.7 Сдача ДЭ и защита ВКР проводится с 05.06.2023 по 21.06.2023.

4.8 Этапы подготовки ВКР:

– подготовка отзыва на ВКР руководителем – до 22.05.2023; – рецензирование ВКР – до 24.05.2023;

– ознакомление студента с рецензией на ВКР – до 24.05.2023.

4.9 График проведения ГИА утверждается директором и доводится до сведения студентов.

**I. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ОГБПОУ «КТТ» ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Пояснительная записка

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА» и является обязательной процедурой для выпускников очной форме обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в техникуме.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала, при прохождении практики каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Целью государственной итоговой аттестации является установлением соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации

Задачи:

-определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

-определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

-приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1. Организация работы государственной аттестационной комиссии

1.1. Формирование состава государственной аттестационной комиссии

1.1.1. Формирование состава государственной аттестационной комиссии в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена.

1.1.2. Подбор кандидатуры председателя комиссии, утверждение состава государственной аттестационной комиссии и председателя осуществляется приказом директора техникума в срок до 20 декабря 2022 года.

1.2. Основные функции государственной аттестационной комиссии

1.2.1. Основные функции государственной аттестационной комиссии в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям стандарта по 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения студентов по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

1.2.2. Председатель государственной аттестационной комиссии организует и контролирует деятельность государственной аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

1.3. Организация работы государственной аттестационной комиссии во время защиты дипломной работы

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты дипломной работ:

- приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о создании государственной аттестационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ об организации подготовки дипломной работы студентами;
- приказ о закреплении тем дипломных работ за студентами (с указанием руководителя и сроков выполнения);
- график проведения защиты дипломных работ;
- журналы теоретического обучения, учебных и производственных практик за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- производственные характеристики, дневники, отчеты по стажировочной практике;
- протокол государственной итоговой аттестации, отзывы, рецензии.

1.4. Подготовка отчета государственной аттестационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации

1.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной аттестационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, характеристика личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

1.4.3. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии предоставляется в двухмесячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломной работы

2.1. Условия проведения государственной итоговой аттестации (вид государственной итоговой аттестации) по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА» в пределах требований стандарта: - форма государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ «КТТ» является: защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена с учетом положений стандартов "Ворлдскиллс", устанавливаемых автономной некоммерческой организацией "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее - Агентство)

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.1.1. Срок проведения защиты дипломной работы, согласно графику государственной итоговой аттестации.

2.1.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

2.1.3. Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями профессиональных дисциплин, рассматривается предметно-цикловой комиссией.

2.1.4. Тематика дипломных работ по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА» (Приложение 1).

Выбор темы дипломных работ:

- темы дипломных работ разрабатываются преподавателями цикловых комиссий совместно со специалистами профильных предприятий для организаций, и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями;

- темы дипломной работы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должны быть актуальными и иметь научно-практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по учебной работе;

- студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы, выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы;

- в течение недели с момента выбора темы учебной частью ОГБПОУ «КТТ» формируется приказ о закреплении тем и руководителей

2.1.5. Письменная дипломная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Федеральным Государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА».

Темы дипломных работ определяются ОГБПОУ «КТТ» студенту предоставляется права выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика дипломной работы соответствует содержанию профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», входящего в образовательную программу среднего профессионального образования;

-для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель;

2.1.6 Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется распорядительным актом техникума

2.1.7 Структура дипломной работы:

Введение

1.Организационный раздел

1.1.Определение поставщиков

1.2.Организация складских помещений

1.3.Организация производства

2.Технологический раздел

2.1.Разработка производственной программы

2.2.Расчет количества потребителей

2.2.1. Определение количества блюд и напитков, реализованных за день

2.3. Составление меню

2.4.Расчет количества сырья

2.5.Составление технологических карт

2.6.Расчет численности работников производственных цехов

2.7.Расчет помещений складской группы

2.7.1.Расчет площади кладовых для хранения охлажденных продуктов

2.7.2.Расчет площади кладовой для хранения сухих продуктов

2.8.Расчет производственных цехов (в зависимости от темы)

3.Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

3.1.Правильное питание — как фактор здорового образа жизни

3.2.Экономически безопасное хранение продуктов питания и приготовление пищи

3.3.Экологическая коррекция питания населения

4.Экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия

4.1.Характеристика предприятия

4.2.Выпуск товаров, товарооборот и валовой доход предприятия

4.3.Расчет валового дохода предприятия

4.4.Труд и заработная плата

4.5.Издержки производства и обращения

4.6.Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений

Заключение

Список литературы

Приложение

2.1.8 Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора и выдается студенту за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.1.9. В период подготовки дипломных работ студенту в помощь выдаются методические указания для выполнения дипломной работы.

Руководство подготовкой и защитой дипломной работы:

-основными функциями руководителя дипломной работы являются:

-разработка индивидуальных заданий;

-консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;

-оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

-контроль хода выполнения дипломной работы;

-подготовка письменного отзыва на дипломную работу;

-к каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов;

-студент в течение недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломную работу;

-руководитель в течение недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение дипломной работы;

-задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы;

-руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию и оформлению дипломной работы;

-руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы подписывает ее вместе с заданием.

2.1.10. Напечатанная и сброшюрованная дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора техникума.

2.1.11. Руководитель дипломной работы проверяет выполненные студентами работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);

- оценку качества выполнения основных разделов работы;

- указание положительных сторон;

- указания на недостатки, ее оформление, если таковые имеются;

- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентами.

2.1.12. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

2.1.13. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора техникума.

Рецензирование дипломных работ:

-выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ;

-рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора, из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ

-рецензия должна включать: -заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;-оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы; - оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;-оценку дипломной работы.

-заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию.

2.1.14. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее чем за день до предварительной защиты дипломной работы.

2.1.15. Полностью готовая дипломная работа вместе с рецензией сдается студентами директору для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

2.1.16. Выпускники, не выполнившие дипломную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

2.1.17. Процедура проведения: подписанная директором дипломная работа лично представляется студентом в государственную аттестационную комиссию в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться сопроводительным текстом - докладом. В выступлении студент может использовать презентацию, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита дипломных работ:

- защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием работодателя;
- процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 5 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента;
- при определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:
 - доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
 - ответы на вопросы; - оценка рецензента; - отзыв руководителя;
 - степень самостоятельности изложения проблемы; - глубина и всесторонность исследования темы; - творческий подход к решению поставленных вопросов;
 - широта охвата специальной литературы; - использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников; - логичность изложения материала; - грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы; - содержание и форма защиты; - мнение руководителя, рецензента.
- результаты защиты дипломных работ определяется оценками:
 - «отлично»;
 - «хорошо»;
 - «удовлетворительно»;
 - «неудовлетворительно», которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломной работы.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты государственная аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты дипломных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоении квалификации.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении квалификации по специальности и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад студента на защите дипломной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы стажировочной практики.

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

2.1.19 Принятие решений ГЭК (критерии оценки дипломной работы):

- **оценка "отлично"** выставляются в том случае, если:
 - содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
 - работа актуальна. выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
 - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
 - показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
 - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
 - теоретические положения органично сопряжены с практикой;
 - даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из решения проблемы;
 - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);

-в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует решаемую ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
-широко представлена библиография по теме работы;
-приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
-по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям,,
-оценка «хорошо».

-тема соответствует специальности, содержанию работы в целом соответствует дипломному заданию;
-работа актуальна, написана самостоятельно,
-дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
-основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
-теоретические положения сопряжены с практикой;
-представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
-практические рекомендации обоснованы;
-приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы.

-оценка «удовлетворительно»:

-работа соответствует специальности;
-имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме, исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументальностью;
-нарушена логика изложения материала, разделы раскрыты не полностью;
-в работе не полностью использованы необходимы для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
-теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.

-оценка «неудовлетворительно»:

-тема работы не соответствует специальности;
-содержание работы не соответствует теме;
-работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.
- заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (в протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии, протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии);
-студенты, выполнившие дипломную работу но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту, в этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты;
-студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдаётся справка установленного образца, справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешной защиты студентом дипломной работы;
-обучающиеся не прошедшие государственной итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые;
-лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ОГБПОУ «КТТ»;

-дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине;

-повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается ОГБПОУ «КТТ» не более двух раз;

2.1.20 В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации. Баллы из дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу по следующему принципу:

Процент результативности	Балл (отметка)	оценка	
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале (приложение №2).

2.1.21 Порядок подачи и рассмотрение апелляций:

-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 для 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 ОГБПОУ «КТТ»;

-апелляция на нарушение порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации;

-апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации;

-апелляция рассматривается апелляционной комиссией позднее трех рабочих дней с момента ее поступления;

-апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель 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 не влияют 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 комиссии, выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ОГБПОУ «КТТ»;

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

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

-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 подлежат;

-решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ОГБПОУ «КТТ».

Квалификационные испытания являются завершающей, обязательной и ответственной частью итоговой государственной аттестации выпускников

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится 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 (при необходимости), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; 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.

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

а) 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;

б) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

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

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.

Основные правила оформления текста

1. Титульный лист является первым листом документа, единую форму которого устанавливает ГОСТ 2. 105-79. Дипломная работа выполняется на листах белой бумаги формата А4 размером 210x297 мм. Тема дипломной работы заполняется прописными буквами. В правой части рекомендуется помещать фамилии и инициалы руководителя, консультантов и исполнителя, их подписи и даты заполняются строчными буквами.

2. Вторым листом является лист задания. Раздел «Содержание» размещают после листа задания. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами. Наименования, включенные в содержание, записываются строчными буквами (кроме первой прописной).

3. К текстовым документам письменных экзаменационных работ относятся: пояснительная записка, спецификация и другие материалы, входящие в состав работы. Изложение текста должно идти от первого лица множественного числа (принимаем, определяем). Может быть использована безличная форма глагола (принимается, определяется).

4. Текстовые документы выполняются с применением ПК.

5. Размер полей: левое – 30мм, правое -10мм, верхнее – 20мм, нижнее – 20мм. Размер шрифта должен соответствовать 14 Times New Roman, используется полуторный межстрочный интервал.

6. Рабочее поле каждого листа ограничивается рамкой: с левой стороны листа – 20мм, от остальных сторон 5мм. Расстояние от рамки формата до границы текста следует оставлять: в начале строки не менее 5мм, в конце строки не менее 3мм. Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки формата должно быть не менее 10 мм.

7. На титульном листе и на странице, где помещено задание, номер страницы не проставляется. Нумерация страниц пояснительной записки должна быть сквозной. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист.

8. Основной текст должен быть выровнен по ширине. Абзацные отступы должны быть одинаковы во всем документе. Абзацный отступ должен равняться 1,5 ин.

9. На листе, где указывается содержание, в нижней части листа выполняется только вдоль короткой стороны основная надпись (штамп) по ГОСТ Р21.1101 – 92. На последующих листах дипломной работы основная надпись выполняется по форме 2

Требования к оформлению заголовков

1. Текст дипломной работы при необходимости разделяют на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей дипломной работы, обозначенные арабскими цифрами с точкой. В конце номера подраздела также должна ставиться точка. Подразделы, как и разделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

2. Наименования разделов и подразделов (заголовки) должны быть кратким, состоящими из ключевых слов, несущих основную смысловую нагрузку. Наименования разделов записываются в виде заголовков (симметрично тексту) прописными (заглавными) буквами. Они набираются полужирным шрифтом большего размера, чем обычный текст, например, 16 пунктов. Наименования подразделов записываются в виде заголовка строчными буквами, кроме первой прописной. Они должны начинаться с абзаца и набираться полужирным шрифтом того же размера, что и основной текст. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Заголовок не должен быть последней строкой на странице.

3. Каждый раздел пояснительной записки рекомендуется начинать с нового листа (страницы). Текст пояснительной записки должен излагаться кратко, технически и стилистически грамотно.

4. Подразделы дипломной работы должны быть логически связаны между собой.

5. Между заголовками и текстом устанавливают расстояние 3-4 интервала. Между заголовком и подзаголовком интервал не ставят.

Требования к оформлению изображений

1. Все изображения, размещенные в письменной экзаменационной работе (фотографии, схемы, чертежи, рисунки), обозначаются словом (сокращенно «рис»).

2. Номер рисунка должен состоять из номера раздела и собственно порядкового номера, разделенных точкой, например: (рис. 3.1.).

3. Подписи к рисункам печатаются сразу под ними.

Требования к оформлению формул

1. Формулы нумеруются внутри одного раздела. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы в разделе, между которыми ставят точку, например 3.1.

2. Формулы нумеруют последовательно, в круглых скобках, арабскими цифрами, начиная с 1. Номера формул проставляют по правому краю страницы. При этом нумеруют только те формулы, на которые есть ссылки в тексте. Остальные формулы не нумеруют.

3. Текст формулы выравнивают по центру текста независимо от того, нумеруют ли данную формулу.

4. Между формулами, записанными друг за другом, можно ставить точку с запятой или запятую. Между текстом и следующей за ним многострочной формулой и между формулой и следующим за ней текстом оставляются пустые строки.

5. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где», без двоеточия после него.

6. При наборе формул для набора переменных рекомендуется использовать шрифт Times New Roman, курсив. Размер шрифта – 14.

Требования к оформлению таблиц

1. Таблицы нумеруются внутри каждого раздела в порядке упоминания арабскими цифрами. В правом верхнем углу таблицы над заглавием записывают слово «таблица» и указывают ее номер. Каждая таблица должна иметь нумерационный и тематический заголовок. Номер таблицы должен состоять из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенной точкой.

2. Текст внутри таблицы, включая заголовки столбцов и строк, печатают шрифтом 12 пунктов (можно уменьшать до 8). Заготовки столбцов центрируют по ширине столбца, а заголовки строк – по левому краю.

3. Таблицу можно размещать по центру относительно левого и правого краев печати.

4. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, необходимо эту страницу начинать с надписи: «Продолжение табл.1.3.» (без повторения названия).

Требования к оформлению списка литературы

1. Список литературы должен быть составлен в алфавитном порядке и должна быть не старше 5 лет.
2. При ссылке на статью в журнале указывают последовательно: фамилию и инициалы всех авторов; название статьи (без кавычек); пробел и две косые черты (/), пробел и название журнала (без кавычек); точка, год издания (после ставят точку); номер тома, запятая, номер журнала, точка; страницы (первая и последняя, через тире), точка.
3. При ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек); город издания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для городов используют сокращения:

Москва-М.; Ленинград-Л.; для Санкт- Петербурга-СПб.; для Киева-К.; далее ставят дробную черту и указывается название издательства (без кавычек), затем ставят запятую и указывают год издания (после него - точка); далее количество страниц в книге.

Требования к оформлению приложений

1. Приложения оформляются как продолжение работы на последующих ее страницах (после списка литературы), располагаясь в порядке появления ссылок в тексте.

2. В приложения включают вспомогательный материал, например, схемы, расчеты, таблицы, методики, разработанные в процессе выполнения работы.

3. Если в работу входит более одного приложения, то в начале всех приложений на отдельном листе следует указать заголовок и оформить его в соответствии с правилами оформления заголовков. Затем следуют отдельные приложения. В этом случае их нумеруют последовательно, большими буквами русского алфавита, например: «Приложение А», «Приложение Б» и т.д.

4. Каждое приложение следует начинать с новой страницы указанием в правом верхнем углу слова «Приложение». В необходимых случаях оно может иметь содержательный заголовок, который записывают симметрично тексту.

Программа итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ОГБПОУ «КТТ» рассмотрена на заседании ПЦК пищевой и молочной продукции
Протокол № 4 от 05.12.2022 год.

**Тематика дипломных работ
государственной итоговой аттестации**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено
На заседании ПЦК пищевой и
молочной промышленности
Протокол №_4.
от_05.12.2022 г.
Председатель ПЦК
_____ (Конина Н.Г.)

Согласовано
Зам. директора по УР
Терентьев М.Н
От _____ 2022 г

**Тематика дипломных работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Организация работы горячего цеха, кафе «Сирень» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово.
2. Организация работы горячего цеха, школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Калды Барышского района
3. Организация работы мясо-рыбного цеха, школьной столовой на ... посадочных мест в с. Старотимошкино Барышского района.
4. Студенческая столовая ОГБПОУ «КТТ» на 44 посадочных места в р.п. Кузоватово, деятельность горячего цеха,
5. Организация работы мясного цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
6. Производственная деятельность холодного цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
7. Работа холодного цеха, кафе «Кураж» на 60 посадочных мест р.п. Кузоватово
8. Функционирующая деятельность мясо-рыбного цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
9. Этапы работы рыбного цеха, суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово
10. Суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово, работа мясо-рыбного цеха
11. Порядок работы мясо-рыбного цеха, кафе «Кураж» на 60 посадочных мест р.п. Кузоватово
12. Суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п.Кузоватово, осуществление работы в холодном цехе.
13. Подготовка работы холодного цеха, кафе «У Михалыча» на 48 посадочных мест в с. Кивать, Кузоватовского района
14. Выполнение работы овощного цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
15. Суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово, осуществление работы горячего цеха.
16. Кафе «Танц –пол-Окна» на 60 посадочных мест в р.п. Кузоватово, деятельность горячего цеха.
17. Координация работы горячего цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
18. Закусочная «Солнышко» на 25 посадочных мест г. Барыша. работа холодного цеха
19. Схема действий холодного цеха, кафе «Танц –пол-Окна» на 60 посадочных мест в р.п. Кузоватово
20. Выполнение видов работ в овощном цехе, студенческой столовой при ОГБПОУ «КТТ» на 44 посадочных места в р.п. Кузоватово.
21. Суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово, подготовка работы в овощном цехе.
22. Организация работы холодного цеха, кафе "Сирень" на 48 посадочных мест.

23. Функционирование овощного цеха, школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Коромысловка Кузоватовского района
24. Систематизация работы мясо-рыбного цеха, суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово
25. Организация работы овощного цеха, закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
26. Организация работы овощного цеха, кафе «Сирень» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово
27. Работа горячего цеха закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
28. Подготовка работы горячего цеха, «Танц –пол-Окна» на 80 посадочных мест в р.п. Кузоватово
29. Организация работы овощного цеха, школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Студенец Кузоватовского района
30. Функционирование мясного цеха, ООО «ГОСТ -КЕЙТЕРИНГ» на 120 посадочных мест в г. Ульяновска
31. Особенности работы холодного цеха, кафе «Ани» на 25 посадочных мест г. Барыша.
32. Производственная деятельность овощного цеха, кафе «Гурман» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово
33. Координация работы овощного цеха, кафе «Ани» на 25 посадочных мест г. Барыша

Приложение №2

Защита выпускной квалификационной работы

№	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов	Отметка о выполнении 0-показатель отсутствует 1-проявился частично 2-проявился полностью
1	Соответствие требованиям оформления (нормоконтроль)	2	
2	Выдержан установленный регламент времени публичного выступления	1	
3	Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам	2	
4	Актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития отрасли	2	
5	Анализ нормативной документации, основной, дополнительной литературы и других источников информации	2	
6	Владение профессиональной терминологией	2	
7	Анализ теоретических аспектов проблемы, аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам	2	
8	Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества исследуемой структуры или объекта	2	
9	Соответствие презентации установленным требованиям	2	
10	Даны аргументированные ответы на вопросы комиссии	2	

11	Представлено портфолио (документы, подтверждающие участие в олимпиадах, конкурсах и мероприятиях различного уровня)	1	
	Итого	20	

Перевод фактической суммы баллов в оценку

Процент результативности		Балл (отметка)	оценка
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка _____ (_____)

Председатель ГЭК/член комиссии ГЭК _____

подпись

И.О.Фамилия

**II. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ОГБПОУ «КТТ» ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. Общие положения

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов "Ворлдскиллс", устанавливаемых автономной некоммерческой организацией "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее - Агентство), а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры). (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](#))

Проведение демонстрационного экзамена (вид государственной итоговой аттестации) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»:

- демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере общественного питания по компетенции «Поварское дело» в соответствии со стандартам Агентства развития профессионального мастерства(Ворлдскиллс Россия);
- процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям союза Агентства развития профессионального мастерства(Ворлдскиллс Россия);
- разработанные задания, применяемые оценочные средства утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации;
- оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экспертами Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия), процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» ;
- формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизированно с использованием систем CIS и eSjm;
- выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:
 - а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Агентства развития профессионального мастерства(Ворлдскиллс Россия) без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.
 - б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации.
 - в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями,

осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Агенства развития профессионального мастерства(Ворлдскиллс Россия).

2.Форма проведения государственной итоговой аттестации

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является:

- государственный экзамен в формате демонстрационного экзамена (ДЭ) по компетенциям «Поварское дело».

3.Цель проведения демонстрационного экзамена

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и стандарта Агенства развития профессионального мастерства(Ворлдскиллс Россия).

4. Объем времени на подготовку и проведение

Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена – 6 месяцев.

5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

в форме демонстрационного экзамена в компетенции «Поварское дело»

6. Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора ОГБПОУ «КТТ» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости студентов (ведомость);
- Зачетные книжки студентов;
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;

7. Демонстрационный экзамен

7.1. Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

7.1.1 Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

7.1.2. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора ОГБПОУ «КТТ».

7.1.3 За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ от цикловой методической комиссии должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Агенством развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия).

7.1.4 Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Агенством развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) в 2022 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами агенства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2022 года. Задания утверждаются Национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

7.1.5 В состав пакета документов ДЭ входят:

- Задание для ДЭ (Приложение 1);

- Критерии оценки по компетенциям и шкала приведения балловой системы к оценочной (Приложение 2);
- Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого (Приложение 3);
- Инфраструктурные листы (Приложение 4);
- Документы по охране труда и технике безопасности (Приложение 5);
- Протокол ГИА.

7.1.6 Полная информация по проведению ДЭ доводится до сведения студентов не позднее 3 месяцев до начала экзамена.

7.1.7 Демонстрационный экзамен проводится в учебной лаборатории № 28-учебной кухня ресторана ОГБПОУ «КТТ».

7.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена

7.2.1.В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

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. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией); (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные в пунктах 34 и 35 Порядка, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

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 знакомит 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.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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 признается 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.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](#))

Сдача государственного экзамена и защита дипломных проектов (работ) (за исключением государственного экзамена и дипломных проектов (работ), затрагивающих вопросы государственной тайны) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

7.2.2 Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной комиссии проводится техническим экспертом под роспись.

7.2.3 В случае отсутствия студента на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.

7.2.4. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

7.2.5. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий (модулей), ограничениях времени и условий допуска к рабочим

местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

7.2.6. Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

7.2.7 Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

Члены экспертной группы выдают участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

7.2.8. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта.

7.2.9. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

7.2.10. В случае опоздания участника ДЭ к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.

7.2.11. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

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

7.2.13. На демонстрационный экзамен отводится 7 часов, 2 часа на написания меню, 15 минут на подготовку рабочего места и проверки продуктов в холодильнике и оборудования, 4,5 часа на выполнение заданий и 15 минут, чтобы убрать рабочее место в конце работы (экзамена).

8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится 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 лаборатории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в лаборатории ассистента (при необходимости), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой

аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в лаборатории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

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

а) 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;

б) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

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

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.

9. Порядок оценки демонстрационного экзамена

9.1 Для оценки знаний, умений и навыков студентов создается Государственная экзаменационная комиссия (далее - комиссия). Возглавляет комиссию председатель ГЭК, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к участникам.

Комиссия выполняет следующие функции:

- оценивает выполнение участниками задания;
- осуществляет контроль за соблюдением проведения экзамена;
- подводит итоги (составляет итоговый протокол, подписанный всеми членами комиссии, обобщает результаты ДЭ с указанием рейтинга студентов).

Все результаты фиксируются в ведомостях оценок.

Ведомость оценок в табличной форме содержит: критерии оценки по определенной компетенции по каждому студенту, вес в баллах по каждому критерию, поля подсчета и итоговых результатов. В процессе оценки выполненных работ члены комиссии заполняют поля критериев, выставляя вес в баллах и процентах выполнения работы.

Члены экзаменационной комиссии подписывают итоговый протокол.

9.2. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

9.3. Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки (Приложение №2)

9.4. Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок.

9.5. Результатом работы экспертной группы (экзаменационной комиссии) является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание

9.6. Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

Оценка проводится с использованием оценочных листов, в которых подробно прописаны все критерии оценки. Оценочные листы при проведении ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия формируются из системы CIS.

По итогу выполнения задания балла, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по 5-бальной системе проводится исходя из оценки полноты и качества выполнения задания следующим образом:

	Максимальный бал	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00 % - 69,99%	70,00% - 100,00%

Рассмотрено на ПЦК пищевой и молочной продукции ОГБПОУ «КТТ» Протокол № 4 от «05» декабря 2022 г

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛС РОССИЯ В КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Экзаменационное задание включает в себя следующие разделы:

- Введение
- Формы участия в демонстрационном экзамене
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Название и описание компетенции

Название профессиональной компетенции: «Поварское дело»

Описание профессиональной компетенции

Компетенция включает умения:

- навыки работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем (по цвету досок или маркировке), инструментом, весоизмерительными приборами;
- соблюдение техники безопасности;
- правильный подбор ингредиентов по качеству и сочетанию с основным продуктом;
- расчет количества ингредиентов в зависимости с поставленной задачи;
- соблюдение технологического процесса приготовления блюд в соответствии с технологической картой;
- применение новых технологий при приготовлении блюд;
- соблюдение правильного температурного и временного режима при приготовлении блюд;
- демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления блюд (презентация) ;
- соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции.

1.2. Область применения – государственная итоговая аттестация;

1.2.1. Каждый обучающийся обязан ознакомиться с данным заданием демонстрационного экзамена.

ФОРМЫ УЧАСТИЯ В ЭКЗАМЕНЕ-Выполнение индивидуального задания

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

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

Основные ингредиенты

Используйте ингредиенты с общего стола

Используйте ингредиенты из списка продуктов

Обязательные ингредиенты

Обязательные продукты уточняются с главным экспертом в день до экзамена С – 1

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.

Последовательность выполнения работы

1. Организация рабочего места:

- взвесить и разместить продукты на рабочем столе.
- подготовить и расположить на рабочем столе инвентарь и посуду.
- проверить исправность оборудования, подготовить к работе.

2. Подобрать сырье и рассчитать его количество

3. Последовательность выполнения операций при работе (по заданию)

4. Подача (презентация блюд)

5. Условия выполнения задания :

5.1. Место выполнения задания: ОГБПОУ «КТТ»-лаборатория №28-учебная кухня ресторана .

5.2. Максимальное время выполнения задания: 7 часов.

5.3. Для выполнения модуля, обучающийся имеет право пользоваться:

- технологической картой;
- основными ингредиентами;
- оборудованием;
- посудой, инструментами и инвентарём.
- использовать ингредиенты с общего стола

5.4 Обязательные продукты: «Чёрный ящик». Ингредиенты из «чёрного ящика» станут известны в день жеребьёвки.

Если обучающийся не выполнил задание в одном из модулей, он может к нему вернуться

Задание считается выполненным, если все модули сделаны в основное время, в полном объёме

После выполнения задания обучающийся должен получить подтверждение эксперта на выполнение следующего задания.

Время начала и окончания выполнения задания (включая паузы и т.п.) проставляет преподаватель - эксперт. Обучающийся должен убедиться в том, что время начала указано корректно.

6. Использование в работе оборудование и инвентарь:

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.
- инвентарь: доски разделочные МС,МВ, ножи кухонные МС, МВ, , ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов МС,МВ

Критерии оценки демонстрационного экзамена

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Критерии:

Показатели оценки

показатели работы

показатели результата работы (презентации)

Объективные критерии:

Соответствие спецодежды: соответствие требованиям и чистота;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.
- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

№ выполняемой работы	Критерий оценки (объективной)			
	Объективные показатели: (Работа)	Нарушения	Оценки за выполненную работу (маж)	Общая (маж)
01	Персональная гигиена– Спецодежда: соответствие требованиям и чистота	Без нарушений = мажбалл, одно нарушение = ½ мажбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,9	0,9
02	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	Без нарушений = мажбалл, одно нарушение = ½ мажбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
03	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами	Без нарушений = мажбалл, одно нарушение = ½ мажбалла, два или - больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
04	Персональная гигиена – плохие привычки-	Без нарушений = мажбалл, одно нарушение = 2/3 мажбалла, два	0,9	0,9

		нарушения = 1/3махбалла, три или больше нарушений = 0 (Да/Нет)		
05	Гигиена рабочего места – Чистый пол	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
06	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
07	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,9	0,9
08	Расточительность	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
09	Гигиена рабочего места – Брак	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
010	Правильное использование цветных разделочных досок	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,9	0,9
011	Раздельное использование контейнеров для мусора	Без нарушений = махбалл, одно нарушение или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
012	Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов)	Без нарушений = махбалл, одно нарушение = ½ махбалла, два или больше нарушений = 0 (Да/Нет)	0,8	0,8
№ выполняемой работы	Критерий оценки (объективной)			
	Объективные показатели: (Результаты работы- Презентация)	Нарушения	Оценки за выполненную работу (мах)	Общая (мах)
013	Время подачи – корректное время подачи:±1 минута от заранее определённого	Если задержка составляет более 5 минут от корректного времени подачи, теряется по 1/5 от максимального балла за каждую минуту. При задержке 5 минут блюдо считается не представленным (Да/Нет)	1,7	1,7
014	Соответствие температуры подачи	(Да=махбалл, Нет=0)	1,6	1,6
015	Использование обязательных ингредиентов	(Да=махбалл, Нет=0)	1,6	1,6
016	Правильность подачи (соответствие заданию)	(Да=махбалл, Нет=0)	1,7	1,7
017	Соответствие массы блюда	(Да=махбалл, Нет=0)	1,7	1,7

018	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	(Да=мажбалл, Нет=0)	1,7	1,7
-----	---	---------------------	-----	-----

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Результаты работы (Презентация)

№ выполняемой работы	Критерий оценки (объективной)			
	Субъективные показатели: (Результаты работы- Презентация)	Показатели оценки	Оценки за выполненную работу (маж)	Общая (маж)
01	Презентация и визуальное впечатление	(цвет/сочетание/баланс/композиция)	10,0	10,0
02	Презентация	Стиль и креативность	10,0	10,0
03	Вкус	Общая гармония вкуса и аромата	10,0	10,0
04	Консистенция каждого компонента блюда	Согласно требования к качеству	10,0	10,0
05	Вкус каждого компонента в отдельности	Согласно требования к качеству	10,0	10,0

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

№ выполняемой работы	Критерий оценки (объективной)			
	Субъективные показатели: (Работа)	Показатели оценки	Оценки за выполненную работу (маж)	Общая (маж)
06	Кулинарные навыки	Приготовление и оформление	10,0	10,0
07	Навыки работы с продуктом	Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии 10,0	10,0	10,0
08	Организационные навыки	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль	10,0	10,0

Итого = 80,0 +20,0=100

На основании оценок, выставяемых членами ГЭК, выпускнику выставяется оценка за демонстрационный экзамен:

Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший от 100 до 80 баллов

Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший от 79 до 60 баллов

Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший от 59 до 40 баллов

Оценка «неудовлетворительно» выставяется выпускнику, получившему 39 и менее баллов

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Оценочный лист

Номер компетенции -Компетенция Поварское дело экзаменационный день _____

Оценка модуля «1» Организация процесса приготовления и приготовление (название блюда)

Дата «___» _____ 2023 г.

Студент _____

Время начала _____ Время окончания _____

позиции

Максимальное количество баллов

Критерии выполнения

Способ оценки позиции

Результат выполнения

Баллы

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Инфраструктурный лист ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Оборудование, инструменты и мебель на 1-го студента
(оборудование в боксах)

№	Оборудование	Количество (шт)
1.	Пароконвектомат (с ковриком)	1
2.	Стеллаж (4 уровневый)	1
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	1
4.	Плита индукционная 2-х конфорочная	1
5.	Шкаф холодильный	1
6.	Планетарный миксер	1
7.	Блендер стационарный	1
8.	Стол с моечной ванной(со смесителем горячей и холодной воды)	1
9.	Планетарный миксер	1
10.	Производственные столы	3

Общее оборудование в зоне соревнований

№	Оборудование	Количество (шт)
1.	Слайсер	1
2.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
3.	Соковыжималка	1
4.	Мясорубка	1
5.	Шкаф шоковой заморозки	1
6.	Микроволновая печь	

Используемый инструмент (в боксах на 1 студента)

№	Инвентарь	Количество (шт)
1.	Доски разделочные	6
2.	Коврик силиконовый для выпечки	1
3.	Набор кастрюль	3
4.	Набор сотейников	4
5.	Набор сковород	4
6.	Сито (20см)	1
7.	Тарелки для презентации белые плоские (28 см)	9

8.	Тарелки для презентации белые плоские (18 см)	10
9.	Мусорная корзина	1
10.	Гриль-сковорода	1
11.	Мерный стакан	1
12.	Половник	1
13.	Лопатка силиконовая	2
14.	Кисточка силиконовая	1
15.	Миски из нержавеющей стали	6
16.	Противень	1
17.	Венчик	1
18.	Ложки	3
19.	Вилки	2
20.	Лопатки металлические	2
21.	Мерный ковшик	1
22.	Формы для выпечки	1
23.	Гастроёмкости	3
24.	Тёрка	1
25.	Нож для чистки овощей	1
26.	Шеф-нож	2
27.	Молоток для отбивания	1
28.	Поварская вилка	1

**Расходные материалы
(в боксах на 1 студента)**

№	Расходные материалы	Количество
1.	Бумажные полотенца	2(шт)
2.	Пищевая плёнка	1(шт)
3.	Фольга	1(шт)
4.	Перчатки одноразовые	25шт (1 упаковка)
5.	Моющее средство	1(л)
6.	Губка для мытья посуды	1(шт)
7.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов(500мл)	30(шт)
8.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов(300мл)	30(шт)
9.	Одноразовые стаканы	17 (шт)
10.	Пакеты для мусора (60л)	5(шт)
11.	Вакуумные пакеты разных размеров	5(шт)
12.	Пергамент	1(рулон)
13.	Масло растительное для фритюра	1 (л)
14.	Чашки пластиковые для горячего (250)	4(шт)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
ДЛЯ КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности во время
проведения демонстрационного экзамена**

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности

питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

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

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.

4.Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории проведения экзамена.

5.Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории. 6.Основные требования санитарии и личной гигиены.

7.Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

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

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

1.Техника безопасности и охрана труда для участников старше 18 лет

1.1.К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «Вордскилс Россия» допускаются участники старше 18 лет:

- 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 экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения 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 экзаменационного задания;

1.3 Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

- блендер ручной погружной ;
- набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками;
- сотейник для индукционных плит;
- сковорода для индукционных плит;
- гриль сковорода для индукционных плит;
- мерный стакан;

- венчик;
- миски нержавеющей сталь;
- сито (для муки);
- шенуа;
- гастроемкость из нержавеющей стали;
- лопатки силиконовые;
- половник

1.4. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

- пароконвектомат;
- весы настольные электронные (профессиональные);
- плита индукционная 2-х конфорочная;
- шкаф холодильный;
- планетарный миксер;
- шкаф шоковой заморозки;
- микроволновая печь;
- мясорубка;
- блендер стационарный;
- соковыжималка
- настольная вакуумно-упаковочная машина;
- фритюрница электрическая;
- слайсер

1.5. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

1.5.1 Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха; -повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

1.5.2 Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

1.5.3 Психологические:

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

1.6. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- китель (поварская куртка);
- передник или фартук х/б;
- брюки профессиональные поварские х/б;
- головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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

- F 04 Огнетушитель;
- телефон для использования при пожаре ;
- E 22 Указатель выхода;
- E 23 Указатель запасного выхода;
- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи;
- P01 Запрещается курить;

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам. В помещении общей рабочей площадки экзаменантов 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, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в 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.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia. 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.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-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 Техническим описанием 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 Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе, правила подготовки к выполнению экзаменационного задания:

- при работе с индукционной плитой - не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

- при работе с пароконвектоматом - производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

- при работе блендером ручным - перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами, не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность, это делает прибор неустойчивым во время работы, запрещается прикасаться к подвижным частям прибора, категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы, при любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.

- при работе с планетарным миксером, перед началом эксплуатации планетарного миксера, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость, убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор, необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению, не оставляйте работающий миксер без присмотра, отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.

- при работе с измерительными весами, перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.

- при работе с холодильным оборудованием, подготовка к работе и пуск холодильного оборудования, необходимо осуществлять следующее:

- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;

- визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента);

- ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы;

- удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);
- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
- при работе с микроволновой печью, перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены, прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков, избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры, при извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами, не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов, она должна быть обязательно загружена, в противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
- при работе с мясорубкой, перед использованием мясорубки, помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора, выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения, извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод, не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит, следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели, ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком, не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.
- при работе со шкафом шоковой заморозки, перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку, проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов, убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально, убедитесь, что двери плотно закрываются; убедитесь в том, что сток не забит, убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту, камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов, не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;
- при работе с вакуум-упаковочным аппаратом, перед использованием вакуум-упаковочного аппарата убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено, убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, в близи нет легко воспламеняющихся газов, убедитесь, что у устройства соответствующая мощность, (посмотрите на табличке устройства), убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности, используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки, убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении, подключить устройство к электропитанию, (замкнуть воздушный выключатель) отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение, выбрать подходящее напряжение для термосварки, выбрать напряжение и установить время сварки, на выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое, время сварки регулируется от меньшего к большему, сварка без плавления или складок считается лучшей, температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой, иначе может возникнуть возгорание, провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого

предмета, при упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта, положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки. 1

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром. Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

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

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзаменационному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

-требования безопасности при работе с индукционной плитой, оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации, всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам, поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными, приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

-требования безопасности при работе с пароконвектоматом, при открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку

гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры. Блендер стационарный В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.

-требования безопасности при работе с блендером ручным, во избежание разбрызгивания заполняйте 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 или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте 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, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима. Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°C. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особо твердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку. Планетарный миксер Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадку или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьем. Не используйте любой прибор с поврежденным шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте 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 убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы

избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера. Измерительные весы При эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

-требования безопасности при работе с холодильным оборудованием, при эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;

не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

-требования безопасности при работе с микроволновой печью. Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Она позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запирается без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.

-требования безопасности при работе с мясорубкой, не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в

комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

-требования безопасности при работе со шкафом шоковой заморозки, расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери. Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.

-требования безопасности при работе с вакуум-упаковочным аппаратом, после окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом:

1 - вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет.

2 - закрыть крышку для создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление.

3 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается для сварки и печати. Реле начинает отсчитывать время.

4 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным.

5 - по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл завершится.

3.2. При выполнении экзаменационных заданий 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 экзаменационные задания только исправным инструментом;

- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

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

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. 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 экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

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

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

4.4. 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.

4.5. 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 экзаменационной площадке 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.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал. При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место. **5.5.** Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

6.Инструкция по охране труда для экспертов

6.1.Общие требования охраны труда

6.1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

6.1.3.В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке 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 экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

6.1.4. 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 экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение ;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

6.1.5. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь –безопасная обувь;

6.1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей: - F 04 Огнетушитель 25 - Телефон для использования при пожаре - E 22 Указатель выхода - E 23 Указатель запасного выхода - ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи - P 01 Запрещается курить

6.1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту. В помещении общей рабочей

площадке экзаменантов Компетенции «Поварское дело» 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.

6.1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

6.2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

6.2.1. В день С-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 Техническим описанием 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.

6.2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками возрастной категории 12-17 лет.

6.2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке 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.

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

6.2.6. 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.

6.3. Требования охраны труда во время работы

6.3.1. При выполнении работ по оценке экзаменационных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

6.3.2. 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.

6.3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов. Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х 27 часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

6.3.4. 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;

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

6.3.6. 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.

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

6.3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить реформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;

-пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

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

6.3.10. При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

6.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.4.1. 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 так же сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

6.4.2. 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.

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

6.4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

6.4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического 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 экзаменационной площадке 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.

6.4.6. 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 и экзаменационной площадки, взять те 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.).

6.5.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

6.5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

6.5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

6.5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.