

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО:

на заседании
педагогического совета
протокол № _____
от 24 08 2024 года

ОДОБРЕНО:

Заместитель директора
Учебно – производственной
работы ГБОУ ПО ЛНР «НАК»
 С. Н. Бабеева

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»
 С. А. Жучинский


43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

для обучающихся на базе основного общего образования профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Группы:

43.01.09 ПК – 15

43.01.09 ПК - 23

Преподаватель: Онешко Станислав Александрович

2024 г.

Организация – разработчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ
КОЛЛЕДЖ»

Разработчик: Онешко Станислав Александрович, преподаватель
специ дисциплин

Рабочая программа одобрена и рекомендована с целью практического
применения методической комиссией общепрофессионального и
профессионального совета специ дисциплин протокол № 7 заседания МК от
« 26 » 08 2024 г.

Председатель МК Л. Е. Болдарь

Рабочая программа утверждена на 2024-2025 учебный год

Протокол № заседания МК от « » 2024 г.

Рабочая программа утверждена на 202 - 202 учебный год

Протокол № заседания МК от « » 202 г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение ,
стр)

Председатель МК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ	5
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	7
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	0

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

• Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО
PROF образование

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, вариативная часть

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

У2. - работать с нормативно-правовой базой;

У3. - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

У4. - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

У5. - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

У6. - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

У7. - применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;

У8 - применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.

знать:

31. - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

32. - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

33. - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. 34. - требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;

35. - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;

36. - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; 37. - правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;

38. - особенности сертификации услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
---	--	--------------	--------------

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и по рекомендациям для улучшения плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
---	---	--	---

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать	Использование актуальной нормативно-	Определять актуальность нормативно-	Содержание актуальной нормативно-правовой

собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрировать поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскойско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности и при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации и Порядок их применения и программное

	профессиональной деятельности	Использовать современное программное обеспечение	обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл чётко произносимых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки (всего)	36
Учебная нагрузка обучающегося	36
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	6
контрольная работа	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцирован- ного зачета	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методического
объединения

протокол № 1

от 26.08. 2024 года

ОДОБРЕНО:

Заместитель директора

Учебно – производственной
работы ГБОУ БО ЛНР «НАК»



С. Н. Бабеева

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»



С. А. Жучинский

43.01.09 Повар, кондитер

**Тематический план
и содержание учебной дисциплины**

ОП. 11. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

для обучающихся на базе основного общего образования профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Группы:

43.01.09 ПК – 15

43.01.09 ПК - 23

Преподаватель: Онешко Станислав Александрович

2024 г.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске и оказании услуг			
Тема 1.1 Основы метрологии	Содержание Метрология: основные понятия. Краткая история метрологии. Структурные элементы метрологии, цели и задачи. Объекты и субъекты метрологии. Международные и региональные метрологические организации. Виды и методы измерений. Средства измерений по техническим устройствам. Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и поверка средств измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Сертификация средств измерений. Нормативно-правовая база метрологии. Самостоятельные работы		
	1. Перевод внесистемных единиц в международную систему единиц физических величин. В том числе практические занятия		
	1. Порядок проведения поверки средств измерений.		
	2. Контроль за проведением измерений при производстве продукции и оказании услуг.		
Тема 1.2 Основы стандартизации и технического регулирования	Содержание		

	Стандартизация: основные понятия, цели и задачи. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Нормативно-правовая база стандартизации. Системы стандартизации. Государственная (национальная) система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ).		
	Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Межотраслевые системы стандартизации. Техническое регулирование: цели, задачи. Нормативно-правовая база технического регулирования. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Международная стандартизация. Региональные организации по стандартизации. Эффективность работ по стандартизации.		
	Самостоятельные работы		
	2. Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой		
	В том числе практические занятия		
	3. Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.		
	4. Анализ правовой основы стандартизации.		
	5. Анализ государственной и межгосударственной системы стандартизации.		
Раздел 2. Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного питания			
Тема 2.1. Оценка и подтверждение соответствия.	Содержание		
	Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия. Субъекты сертификации. Средства сертификации. Методы сертификации. Правовые основы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья. Схемы сертификации. Государственный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация услуг общественного питания. Система сертификации услуг и работ.		

Раздел 3. Организация контроля качества услуг общественного питания Тема 3.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	Услуги предприятий общественного питания и их классификация. Требования к услугам общественного питания. Правила проведения сертификации услуг в общественном питании.		
	В том числе практические занятия		
	6. Изучение порядка проведения обязательного подтверждения соответствия.		
	7. Изучение порядка проведения добровольного подтверждения соответствия.		
	8. Проведение сертификации продукции учебной кафе.		
	9. Порядок проведения сертификации и правила заполнения бланка сертификата.		
	10. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.		
	11. Составление памятки «Особенности сертификации в общественном питании»		
	12. Контроль за наличием и правильностью оформления документов, подтверждающих соответствие.		
	Содержание		
	Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблем обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Назначение и функции контроля качества. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы и средства контроля качества продукции и услуг. Государственный и внутрифирменный контроль качества. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу.		
	Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения		

	новения, меры предупреждения. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества.		
	В том числе практические занятия		
	13. Заполнение заявки на проведение сертификации услуг общественного питания.		
	14. Составление актов внутрифирменного контроля качества.		
	15. Заполнение нормативных документов регламентирующих требования к персоналу.		
Тема 3.2 Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Содержание		
	Идентификация услуг общественного питания: понятия, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная; средства: заменители, технологические дефекты и нарушения. Контра- фактная продукция. Мероприятия по предотвращению фальсификации. Фальсификация услуг: виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обмен, обвес, обсчет потребителей и др.). Мероприятия по предотвращению фальсификации. Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие		
	Самостоятельные работы		
	3.Мероприятия по предотвращению фальсификации		
	В том числе практические занятия		
	16. Идентификация услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007.		
	17. Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.		
	18. Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции.		
	19. Анализ способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.		

20.	Составление таблицы «Ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания».		
21.	Решение ситуационных задач.		
Тематика внеаудиторных заданий			
Составление конспекта: «Ответственность за нарушение метрологических правил».			
Написание реферата: «Основы теории измерений».			
Применение международных стандартов в РФ.			
Изучение ФЗ «О техническом регулировании».			
Составление презентации «Порядок разработки и утверждения национальных стандартов».			
Изучение ГОСТ Р 8.579-2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.			
Закон РФ от 27 апреля 1993г. № 4871-1 «Об обеспечении единства измерений»			
Изучение закона РФ «О защите прав потребителей».			
Написание реферата на тему: «История сертификации».			
Написание реферата на тему: «Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия».			
Анализ правовых основ сертификации и декларирования.			
Анализ нормативных документов, регламентирующих требования безопасности.			
Составление памятки «Основания для выдачи сертификации».			
Написание реферата на тему: «Требования безопасности услуг».			
Написание реферата на тему: «Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации».			
Изучение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 17.Изучение ФЗ «О защите прав потребителей».			
Изучение видов ответственности по Федеральным законам. ФЗ-29 от 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».			
Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».			
Изучение нормативных документов по идентификации услуг .			
Написание реферата на тему: «Актуальность проблемы обеспечения контроля качества продукции и услуг в общественном питании».			
Написание реферата на тему: «Правовая база контроля качества».			
Составление презентации «Знаки обслуживания и товарные знаки».			
Составление памятки «Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции».			
Составление конспекта «Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца».			
Анализ СанПиН 2.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».			
Составление презентации «Материальный и моральный ущерб от фальсификации».			
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета			

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия. *Оборудование учебного кабинета:*

рабочие места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
доска для мела;
раздвижная демонстрационная система,
информационный стенд с демонстрационной системой;
опорные таблицы, схемы;
методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения:

интерактивный комплекс,
телевизор, DVD-плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
дидактический материал;
учебно-методический материал.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.

Дополнительные источники:

Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2012

Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия М.: ФОРУМ, 2010

Белобрагин В.Я. Основы технического регулирования. М.: РИА «Стандарты и качество», 2008

Сергеев А.Г. Метрология и метрологическое обеспечение. М.: ЮРАЙТ, 2008.

Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.

Аристов О.В. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.

Ахмин А.М. Основы управления качеством. СПб.: издательство «СОЮЗ», 2002 г.

Нормативные документы:

Федеральные законы:

«О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.

«Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.

«О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99

«О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.

Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.

Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.

Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.

Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.

ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Мин-здрава РФ от 15.08.01 №325

ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, соглашения и утверждения технических условий на продукцию).

ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

Отечественные журналы:

«Стандарты и качество»

«Методы оценки соответствия»

«Мир измерений»

«Методы менеджмента качества»

«Вестник»

Интернет-ресурсы (И-Р):

<http://tso.su/> Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.

<http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края

<http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ

<http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации

<http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)

<http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал

<http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края

<http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества

<http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции

<http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг

<http://www.znaytovar.ru/> - Товароведение и экспертиза товаров.

Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации, в доступных для них формах.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей,

имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
У1 - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номен- клатуру показателей качества; У2 - работать с нормативно-правовой базой; У3 - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; У4 - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; У5 - контролировать качество продукции	Полнота ответов, точность формулиро- вок, не менее 70% пра- вильных ответов. Не менее 75% пра- вильных ответов. Актуальность темы,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеа- удиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части

и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и результатов поставленных целей, контроля качества продукции и услуг общественного питания;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	проектов, учебных исследований и т.д.)
У6 - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;	профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация
У7 - применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	в форме дифференцированного зачета: -письменных/ устных
У8 - применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.	Не менее 75% правильных ответов	-ответов, -тестирования.
31 - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
32 - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Промежуточная аттестация
33 - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.		в форме дифференцированного зачета:
34 - требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;		
35 - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;		

36 - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных кондитерских изделий, напитков; 37 - правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия; 38 - особенности сертификации услуг общественного питания.	Не менее 75% правильных ответов	- письменных/ устных от- ветов, - тестирования.
---	---------------------------------	--

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (де-скрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19

Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34

Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

**МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД
СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Дата	Содержание и формы дея- тельности	Участники	Место про- ведения	Ответственны е	Коды ЛР
09	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, преподаватели	1-32
	День профессионально- технического образования в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог, пе- дагоги доп.образовани я	1-32
	День Учителя (день студенче- самоуправления)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог, пе- дагоги доп.образовани я	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
10	Международный повара	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР, заместитель ди- ректора по УПР, кл.руководител и, соц.педагог, пе- дагоги доп.образовани я	1-32
02	Региональная научно- практическая конференция «Шаг в науку»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УМР, заместитель ди- ректора по	1-32

				УВР, преподаватели	
	День российской науки (единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и	1-32
	Круглый стол «Права и обязан-ности гражданина»	3-4 курс	Территория техникума	Преподаватели	1- 3,5,14- 16
03	Областной фестиваль кулинар-ного искусства «Кулинарный олимп»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог	6-8,11- 12,19 4,13,17- 18,23- 30 20- 22
04	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УВР,	9-10 20-22

				кл.руководител и, соц.педагог, ру- ководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	
05	День кондитера в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УПР заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог	4,13,17- 18,23- 30 20-22
	День российского предприни- мательства (встреча с выпуск- никами техникума)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УПР заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог	4,13,17- 18,23- 30 20-22
06	День здорового питания и отка- за от излишеств в еде	3-4 курс	Территория техникума	заместитель ди- ректора по УПР заместитель ди- ректора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог	6-8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23- 30 9-10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁴	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: — письменного/устного опроса; — тестирования; — оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО:

на заседании
педагогического совета

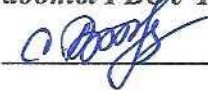
протокол № _____

от 17.08. 2024 года

ОДОБРЕНО:

Заместитель директора

Учебно – производственной
работы ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. Н. Бабеева

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. А. Жучинский



**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

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

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

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

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

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

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

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

2.2. Порядок проведения процедуры

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ДЭ проводится в несколько этапов:

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

проведения ДЭ;

- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

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

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

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

Подведение итогов предусматривает

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

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

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица №1

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

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

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

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

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

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