

**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 27.08 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.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий**

Группа 43.01.09 ПК - 15

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 № 1 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 \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>            | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>               | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы дисциплины ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий направлено на достижение **цели**: усвоение теоретических знаний в области эстетического оформления и дизайнерского подхода в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий, приобретение умений, применение их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового опыта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- пользоваться специальными инструментами;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Содержание ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС

СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 26 часа;
- Лабораторные и практические 10 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                          | Объем часов |
|-------------------------------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                       | 36          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)            | 36          |
| в том числе:                                                |             |
| теоретическое обучение                                      | 26          |
| практические занятия                                        | 10          |
| лабораторные работы                                         | -           |
| контрольные работы                                          | -           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)                 | 0           |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного 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 ПО 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**

2024 года

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кухни народов мира в соответствии с программой воспитания**

| Наименование разделов и тем                                                  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                            | 2                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                                                                     |
| <b>Тема 1.<br/>Предмет, задачи эстетики и дизайна</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                              | <b>6</b>    | OK01.-OK04<br>OK09, OK10                                              |
|                                                                              | 1. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.                                                 | 6           |                                                                       |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                        |             |                                                                       |
|                                                                              | 1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов.                                                                             | 2           |                                                                       |
|                                                                              | 2. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов. Правила подбора профессионального инструмента.                                                                    | 2           |                                                                       |
|                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                         | 0           |                                                                       |
| <b>Тема 2.<br/>Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                              | <b>5</b>    | OK01.-OK04<br>OK09, OK10                                              |
|                                                                              | 1. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. | 5           |                                                                       |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                        |             |                                                                       |
|                                                                              | 1. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.                 | 2           |                                                                       |
|                                                                              | 2. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.                                                                | 2           |                                                                       |
|                                                                              | 3. Национальный колорит при оформлении блюд. Взаимосвязь дизайна и стиля.                                                                                                         | 2           |                                                                       |
| <b>Тема 3.<br/>Основы рисования</b>                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                              | <b>5</b>    | OK01.-OK04<br>OK09, OK10                                              |
|                                                                              | 1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка, ее многообразие. Понятие о                                                                                            | 5           |                                                                       |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                              |          |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------|
|                                                                              | пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.                                                                                                                              |          |                                 |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                   |          |                                 |
|                                                                              | 1. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма.                                                                                                                              | 2        |                                 |
|                                                                              | 2. Виды орнаментов. Рисование орнаментов.                                                                                                                                                    | 2        |                                 |
|                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                                    | 0        |                                 |
| <b>Тема 4.<br/>Основы лепки.</b>                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>5</b> | ОК01.-<br>ОК04<br>ОК09,<br>ОК10 |
|                                                                              | 1. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.                                                                                                                   | 5        |                                 |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                   |          |                                 |
|                                                                              | 1. Приемы и варианты лепки из пластилина.                                                                                                                                                    | 2        |                                 |
|                                                                              | 2. Приемы и варианты лепки из соленого теста.                                                                                                                                                | 2        |                                 |
|                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                                    | 0        |                                 |
| <b>Тема 5.<br/>Карвинг. Украшения из овощей.</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>5</b> | ОК01.-<br>ОК04<br>ОК09,<br>ОК10 |
|                                                                              | 1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. | 5        |                                 |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                   |          |                                 |
|                                                                              | 1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)                                                                                                                             | 2        |                                 |
|                                                                              | 2. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов.                                                                                                                              | 2        |                                 |
|                                                                              | 3. Украшения из фруктов.                                                                                                                                                                     | 2        |                                 |
|                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                                    | 0        |                                 |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                              |          |                                 |
| <b>Тема 6.<br/>Украшение холодных блюд и закусок, украшение бутербродов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>5</b> | ОК01.-<br>ОК04<br>ОК09,<br>ОК10 |
|                                                                              | 1. Классификация холодных блюд и закусок. Классификация бутербродов. Продукты для украшения, их подготовка.                                                                                  | 5        |                                 |
|                                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                   |          |                                 |
|                                                                              | 1. Приемы и варианты оформления холодных блюд и закусок.                                                                                                                                     | 2        |                                 |
|                                                                              | 2. Приемы и варианты оформления бутербродов.                                                                                                                                                 | 2        |                                 |
|                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                                    | 0        |                                 |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                |    |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------|
| Тема 7.<br>Технология<br>приготовления и<br>использование в<br>оформлении сложных<br>отделочных<br>полуфабрикатов | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                  | 5  | OK01.<br>-OK04<br>OK09,<br>OK10 |
|                                                                                                                   | 1.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. | 3  |                                 |
|                                                                                                                   | 2.Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.                                                                                                                        | 2  |                                 |
|                                                                                                                   | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                     |    |                                 |
|                                                                                                                   | 1.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: карамели, глазури.                                                                                                                              | 2  |                                 |
|                                                                                                                   | 2.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана.                                                                                                                             | 2  |                                 |
|                                                                                                                   | 3.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: шоколада.                                                                                                                                       | 2  |                                 |
|                                                                                                                   | 4.Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.                                                                                                              | 2  |                                 |
|                                                                                                                   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.                                                                      | 0  |                                 |
| Дифференцированный зачет                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                | 2  | OK01.-OK04<br>OK09, OK10        |
| Всего:                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                | 36 |                                 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья имеется кабинет общепрофессиональных дисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

##### **Учебно-методические средства обучения:**

- учебно-методический комплекс преподавателя.

**Технические средства обучения:** компьютер, интерактивная доска, проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2022. – 212 с.
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978- 5-4365-4753-4.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы

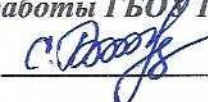
1. Сайт Кухни народов мира. География кухни.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://receptmira.ru/>, свободный.
2. Сайт Еда – сервер. Кухни народов мира. .[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>, свободный.
3. Сайт Кухни народов мира, национальные кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://povar.ru/world>, свободный.

**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

**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<br>(сочетание<br>квалификаций) | Профессиональный стандарт                                                                                                                         | Компетенция<br>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                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Демонстрационный экзамен</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              |
| 1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            |
| 2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих                                                     | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,                             |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сладких блюд, десертов, напитков<br>разнообразного ассортимента                                                                                      | напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                  |
| Приготовление, оформление и<br>подготовка к презентации и<br>реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий<br>разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для<br>приготовления, оформления и подготовки к презентации<br>и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских<br>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 System (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

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

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

Таблица №1

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

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

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

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

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

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