

Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (в форме демонстрационного экзамена) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ″Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева″ разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ″ Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева″

Разработчики:

Заместитель директора по учебно-производственной работе Тареев П.А.;

Преподаватели высшей квалификационной категории Косарева Г.М., Родионова Л.В.

Преподаватель первой квалификационной категории - Абрамов А.В.;

Председатель методической комиссии Чекмарева Т.И.

 Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА, ИНФОРМИРОВАНИЕ О СРОКАХ И ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**5. ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**6. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**7. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ ЧАСТИ**

**8. ОЦЕНКА ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ**

**9. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. **Нормативно-правовая база**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов WorldSkills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее ДЭ).

 Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании -следующих нормативно-правовых актов:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последней редакции);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г.№1565;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- [Приказ Минобрнауки России от 31 января 2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968"](http://docs.cntd.ru/document/499075666);

- [Приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. N 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968"](http://docs.cntd.ru/document/542612156);

* Указ Президента Российской Федерации от 1 июня 2012 года № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 23 мая 2015 года № 497 «О федеральной целевой программе развития образования на 2016 - 2020 годы»;
* Постановление Правительства РФ от 15 апреля 2014 года № 295 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы» (с изменениями и дополнениями);
* Распоряжение Правительства РФ от 03 марта 2015 года № 349-Р «О комплексе мер по совершенствованию системы среднего профессионального образования на 2015-2020 годы»;
* Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года (одобрена Коллегией Минобрнауки России (протокол от 18 июля 2013 г. № ПК-5вн)
* Сводный план приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утверждённого президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 25 октября 2016 г. № 9)
* Закон Волгоградской области от 04.10.2013 № 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области» (принят Волгоградской областной Думой 20.09.2013) Волгоградская правда, № 193, 16.10.2013;
* Постановление Администрации Волгоградской обл. от 30.10.2017 N 574-п (ред. от 30.01.2018) «Об утверждении государственной программы Волгоградской области «Развитие образования в Волгоградской области»;
* Положение о Региональном стандарте кадрового обеспечения промышленного роста Автономной некоммерческой организации «Агентство стратегических инициатив по продвижению новых проектов»;
* Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»
* Учебных планов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
	1. **Цель государственной итоговой аттестации выпускников**

***Целью государственной итоговой аттестации*** в формате демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является:

* определение соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования (далее - СПО) требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов СПО (далее – ФГОС СПО) и стандартов Ворлдскиллс Россиия по вышеназванным компетенциям;
* определение у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессиям в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия;
* повышение престижа современных рабочих профессий среднего профессионального образования, популяризации движения Ворлдскиллс Россия, привлечения молодых инициативных людей к получению среднего профессионального образования, привлечения целевой аудитории представителей органов власти, родительской общественности, представителей бизнес сообщества к решению стратегических задач развития профессионального образования на территории Волгоградской области.

***Демонстрационный экзамен*** – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

 а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

 в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить сертификаты МЦК с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;

- форма государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- место проведения государственной итоговой аттестации;

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;

- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую) аттестацию;

- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно утверждается цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров п/о, реализующих ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждается директором Техникума и согласовывается с представителями работодателей.

1. **УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**2.1. Форма государственной итоговой аттестации *–*** защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2.2.** **Вид государственной итоговой аттестации** – демонстрационный экзамен. Письменная экзаменационная работа не включается в состав процедур ГИА.

**2.3. Место проведения государственной итоговой аттестации** – г.Волгоград, ул.Баррикадная, 2 . ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»

**2.4. Объем времени, сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации:** Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом (2 недели: с 15-28.06.2022 года). Программа ГИА и расписание аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

**2.5.** **Оцениваемые основные виды профессиональной деятельности в зависимости от темы выпускной квалификационной работы (**Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (соответствует ПМ.01);

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(соответствует ПМ.02);

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (соответствует ПМ.03);

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (соответствует ПМ.04);

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (соответствует ПМ.05);

Тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills.

* 1. **Предмет государственной итоговой аттестации:**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны обладать следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

 **Общие компетенции выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 |  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 |  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 |  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6 |  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7 |  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 |  Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 |  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 |  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 |  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| ***ВПД 1*** | ***Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***  |
| ПК 1.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4 |  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ***ВПД 2*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** |
| ПК 2.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 2.2 |  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 |  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ***ВПД 3*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***  |
| ПК 3.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 |  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| ***ВПД 4*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** |
| ПК 4.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ***ВПД 5*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***  |
| ПК 4.1 |  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 |  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.3 |  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

3.1. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов:

- 33.011«Повар», Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 08.09.2015г. № 610н;

- 33.010 «Кондитер», Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н; - 33.014 «Пекарь», Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 01.12.2015г. № 914н

 и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс Россия.

3.2. Техническое описание заданий для демонстрационного экзамена (описание объема работы, его формата и структуры, нормы времени, выбор оборудования и материалов), инфраструктурные листы (список материалов, оборудования и всех предметов, необходимых для экзамена), критерии оценки экзамена по отдельным компетенциям (профессиям), индивидуальный оценочный лист экзаменуемого, шкалы приведения балловой системы к оценочной, протокол государственной итоговой аттестации и документация по охране труда и технике безопасности закрепляются в Методических рекомендациях по проведению демонстрационного экзамена, разрабатываемых по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.3. Критерии оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований WorldSkills Russia, Техническим описанием соответствующей компетенции (профессии).

3.4. Выполнение экзаменационного задания оцениваются только в соответствии с процедурами оценки WorldSkills Russia.

3.5. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills, должны быть охвачены все составные части соответствующей компетенции (профессии) WorldSkills по всем модулям из Технического описания по соответствующей компетенции (профессии) WorldSkills. Задания для демонстрационного экзамена при такой форме проведения должны быть согласованы национальным экспертом при полном соответствии Технического описания компетенции (профессии).

3.6. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills, Координатором подготовки и проведения демонстрационного экзамена является региональный координационный центр WorldSkills Russia Волгоградской области (далее Координатор).

3.7. Выполнение заданий демонстрационного экзамена и оценка результатов их выполнений, проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

3.8. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экспертами Ворлдскиллс. К организации и проведению демонстрационного экзамена допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс по соответствующей компетенции;

- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции;

- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата по соответствующей компетенции.

3.9. В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной демонстрационного экзамена, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

3.10. За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена, на официальном сайте [pu28речное.ru](https://vtk-portal.ru) ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» в специальном разделе, размещаются задания для демонстрационного экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по профессии «Повар, кондитер» по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

3.11. Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» формирует план мероприятий по подготовке и проведению экзамена, в том числе регламент проведения экзамена по каждой компетенции в соответствии с Методикой проведения ДЭ и другими инструктивными документами, разработанными Союзом «Ворлдскиллс Россия» и экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия (при наличии). Документы должны быть размещены на официальном сайте [pu28речное.ru](https://vtk-portal.ru) не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

1. **ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА, ИНФОРМИРОВАНИЕ О СРОКАХ И ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

4.1. Информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляет ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева».

* 1. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills, не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес регионального координационного центра WorldSkills Russia Волгоградской области список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

4.3. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills, региональный координационный центр WorldSkills Russia Волгоградской области (Координатор):

- разрабатывает форму заявки для участников демонстрационного экзамена, устанавливает крайний срок подачи заявок, организует сбор заявок от образовательных организаций Волгоградской области;

- организует сбор и обобщение документации, разработанной Союзом «WorldSkills Russia» для проведения демонстрационного экзамена;

- осуществляет организационно-методическое сопровождение подготовки демонстрационного экзамена;

- осуществляет регистрацию участников и экспертов демонстрационного экзамена в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim);

- организует регистрацию баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена в международной информационной системе Competition Information System (далее - система CIS),

- согласовывает с Союзом «WorldSkills Russia» график проведения демонстрационного экзамена и процедуру внесения его результатов в CIS;

- обеспечивает предоставление информации о ходе подготовки, проведения и результатах демонстрационного экзамена в комитет образования и науки Волгоградской области и Союз «WorldSkills Russia».

4.4. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills, ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»:

- формирует планы проведения мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена, регламент проведения экзамена по каждой компетенции и согласовывает их с главным экспертом, определенным Союзом «WorldSkills Russia», ответственным за организацию и проведение демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенного соответствующими полномочиями (далее - Главный эксперт);

- обеспечивает подготовку площадки для проведения демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями Ворлдскиллс Россия, охраны труда и техники безопасности;

- обеспечивает разработку и согласование с Главным экспертом заданий для проведения демонстрационного экзамена;

- организует прием заявлений обучающихся ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» на участие в демонстрационном экзамене и согласий на обработку персональных данных;

- по согласованию с Главным экспертом формирует состав экспертной группы для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена (далее - Экспертная группа);

- разрабатывает документацию по охране труда и технике безопасности на площадке проведения демонстрационного экзамена и организует инструктаж участников и членов Экспертной группы;

- обеспечивает размещение информации о проведении демонстрационного экзамена на сайте «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» [pu28речное.ru](https://vtk-portal.ru) в сети «Интернет»;

- информирует зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке его проведения;

- в дни проведения демонстрационного экзамена обеспечивает требования безопасности, обеспечивает дежурство технических служб, организует питьевой режим для участников демонстрационного экзамена, фото- и видеосъемку проведения демонстрационного экзамена;

- в целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена организует свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена и он-лайн трансляцию, с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения демонстрационного экзамена.

4.5. Демонстрационный экзамен проводится в том случае, если:

количество студентов по компетенции составляет не менее 5 человек, в групповых компетенциях - не менее 6 человек.

4.6. Обучающийся, участвующий в демонстрационном экзамене, должен при себе иметь документ, удостоверяющий личность, и полис ОМС.

1. **ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

5.1. После уточнения количества участников экзамена по компетенциям, Главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку.

* 1. Ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по каждой компетенции в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами несет ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» .

5.3. За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом проводится контрольная проверка площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

1. **ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

6.1. За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

6.2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится под роспись.

6.3. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

6.4. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения демонстрационного экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экзаменующихся и членов ГЭК проводится техническим экспертом под подпись в день экзамена. После жеребьевки рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ экзаменуемым предоставляется время на подготовку рабочих мест, на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. В процессе работы экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ТО и ТБ. Несоблюдение норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

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

6.6. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

* 1. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.
	2. В случае, если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.
	3. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

6.10. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

6.11. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу. При этом ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» предпринимает все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

6.12. Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии образовательной организации, которую представляет участник. Решения по применению взысканий к указанным участникам основываются на документах разработанных Союзом «Ворлдскиллс», регламентирующих порядок рассмотрения споров и разногласий, а также устанавливающих правила подачи и рассмотрения апелляций.

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

6.14. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ ЧАСТИ**
	1. Ход экзаменационной части регламентируется программой проведения демонстрационного экзамена.
	2. В момент выполнения участником экзаменационного задания на экзаменационном участке могут находиться исключительно Эксперты демонстрационного экзамена и представители (наблюдатели) регионального координационного центра WorldSkills Russia Волгоградской области и ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева.
	3. Общий план застройки экзаменационных участков должен обеспечивать беспрепятственное перемещение гостей и зрителей между всеми конкурсными участками демонстрационного экзамена.

* 1. Правила и нормы техники безопасности.

7.4.1. Все участники демонстрационного экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы охраны труда и техники безопасности (далее – «ОТ и ТБ»), принятые в Российской Федерации.

7.4.2. Главный эксперт должен обеспечить документацию по ОТ и ТБ. Документация должна включать в себя точную информацию по испытаниям и допуску к работе. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на сайте ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» [pu28речное.ru](https://vtk-portal.ru) за 1 месяц до начала демонстрационного экзамена.

7.4.3. До официального старта выполнения конкурсных заданий Главный эксперт должен провести инструктаж по ОТ и ТБ для участников и Экспертов. По итогам проведения инструктажа каждый участник и Эксперт должны поставить свою подпись в ведомости о прохождении инструктажа по ОТ и ТБ.

7.4.5. ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» несет полноту ответственности за полное соответствие технологического оснащения демонстрационного экзамена нормам ОТ и ТБ федерального и областного законодательства Российской Федерации.

7.4.6. ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» и Эксперты должны планировать и проводить демонстрационный экзамен в строгом соответствии с нормами ОТ и ТБ Российской Федерации, а также в соответствии с нормами Технических описаний Компетенций.

* 1. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.
	2. В ходе выполнения задания участникам разрешается задавать вопросы только членам Экспертной группы.
	3. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, до начала проведения демонстрационного экзамена видеосъемка и фотографирование в холлах/зданиях площадок для проведения демонстрационного экзамена запрещены. Исключения могут быть предоставлены официальным представителям прессы с одобрения руководителя РКЦ Волгоградской области.

7.8. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, видеосъемка и фотографирование участников на рабочих местах в ходе демонстрационного экзамена допускается только с разрешения Главного эксперта по данной компетенции. Видеосъемка и фотографирование заданий или компонентов заданий в ходе конкурса и обсуждение их с участниками демонстрационного экзамена до его завершения запрещено.

1. **ОЦЕНКА ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ**
	* 1. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, Результаты демонстрационного экзамена отражаются в ведомости оценок и заносятся в информационную систему CIS.
		2. Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WorldSkills по каждой компетенции.
		3. Оценку выполнения задания по каждой компетенции проводит Экспертная группа в количестве не менее трех человек при наличии только объективных критериев оценки и не менее пяти человек при наличии объективных и субъективных критериев оценки.
		4. Ведомость оценок и схема оценивания разрабатывается ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева и, при проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, согласовывается Координатором до официальной даты проведения экзамена. Ведомость оценок в табличной форме содержит: критерии оценки по определенной компетенции по каждому студенту, вес в баллах по каждому критерию, поле подсчета и итоговых результатов. Ведомость оценок заполняется членами Экспертной группы в процессе выполненных работ участниками.
		5. Оценивание не должно проводиться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не указано в техническом описании.
		6. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, все выполненные задания хранятся до утверждения результатов демонстрационного экзамена Главным экспертом. При невозможности хранения выполненных заданий по техническим причинам, необходимо обеспечить фотофиксацию результатов демонстрационного экзамена под контролем Главного эксперта.
		7. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей.
		8. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. А по завершении демонстрационного экзамена Координатор выдает участникам сертификаты с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей, членам Экспертной группы – сертификаты эксперта об участии демонстрационном экзамене по соответствующей компетенции.

8.2.1. При проведении демонстрационного экзамена с применением методик Worldskills, экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены государственной экзаменационной комиссии обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию.

Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

8.2.2. В случае поломки оборудования и его замены участнику предоставляется дополнительное время для выполнения заданий.

8.2.3. Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WorldSkills по каждой компетенции.

8.2.4. При проведении демонстрационного экзамена с применением методик Worldskills, результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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

8.2.6. Решение государственной экзаменационной комиссии об итогах демонстрационного экзамена оформляется протоколом. Протоколы итогов демонстрационного экзамена хранятся в ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» .

1. **ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ НА ЗАСЕДАНИЕ ГЭК**

 Нормативные документы:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования Техникума;

- Программа ГИА по профессии;

- Приказ о допуске к ГИА;

- Протокол ознакомления экзаменуемых с Программой ГИА;

 Документы, подтверждающие освоение экзаменуемыми компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- Итоговые ведомости результатов обучения;

- Зачетные книжки;

- Оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;

- Производственные характеристики экзаменуемых;

- Аттестационные листы по практике;

- Отчеты по практике.

1. **МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

10.1 Инфраструктурный лист.

Инфраструктурный лист – список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена.

10.2 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у экзаменуемых, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых средств.

1. **ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ**
	* 1. Во всех случаях возникновения вопросов, требующих разъяснения, споров, конфликтов и т.п., рассмотрение данных вопросов происходит с обязательным привлечением Главного эксперта по компетенции. Все решения должны быть оформлены Протоколом, с подписями всех Экспертов.

11.1.2 Решение спорного вопроса выносится Главным экспертом на голосование и принимается простым большинством голосов Экспертов (50% + 1 голос). Кворум достигается при участии в голосовании не менее 80% Экспертов, аккредитованных на площадке данной компетенции.

Принятое решение оформляется Протоколом с указанием в нем причин и обстоятельств, вызвавших необходимость применения наказания (если применено). Протокол должен быть оформлен и передан в РКЦ Волгоградской области немедленно после принятия решения.

В отношении данного случая РКЦ Волгоградской области может назначить дополнительную проверку причин и обстоятельств. В этом случае письменные и устные пояснения могут быть затребованы у всех Экспертов данной компетенции, включая Главного эксперта, а при необходимости, и у конкурсантов, на работу которых повлияло рассматриваемое нарушение.

* + 1. Если вопрос поднимается конкурсантом, то процедурой занимается соответствующий Эксперт.

* + 1. Если вопрос невозможно решить или резолюцию невозможно принять в рамках компетенции, то он передается на рассмотрение в РКЦ Волгоградской области, в день возникновения спорного случая.
		2. Все споры регистрируются (вместе с резолюциями) и передаются в РКЦ Волгоградской области.

11.2 РКЦ Волгоградской области занимается разрешением споров в тех случаях, когда стороны полагают, что имеет место быть нарушение Кодекса этики Worldskills Russia. РКЦ Волгоградской области обязан принять решение в любых случаях. Это решение является окончательным.

**12. ПЕРЕВОД РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В ОЦЕНКУ**

Результат государственной итоговой аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно» и объявляются в тот же день.

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

Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

За максимальное количество баллов принимается результат, полученный победителем на региональном чемпионате Ворлдскиллс и объема выполняемого задания. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка ГИА | «2» | «3» | «3» | «5» |
| Отношение полученного количества баллов к возможному (в процентах) | 0,00%37,99% | 38%74,99% | 75%84,99% | 85%100% |