

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ «Буйский техникум  
железнодорожного транспорта Костромской области»

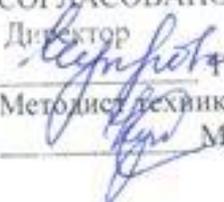
<p>СОГЛАСОВАНО менеджер общественного питания ООО «Вариант-С» <i>Нечаева</i> М.В. Нечаева МП</p> 	<p>УТВЕРЖДЕНО приказом директора ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области № 279 от «31» августа 2017 г.</p>
--	---

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по основной профессиональной образовательной программе по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Буй

СОГЛАСОВАНО

Директор

  
Т. А. Чупрова  
Методист техникума

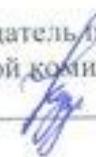
  
М. В. Кушнир

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой  
комиссии общепрофессиональных  
дисциплин

Протокол № 1  
от «30» августа 2017 г.

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

  
О. С. Кузьмина.

Составитель:   
О. В. Сырцева

Программа ГИА составлена в соответствии с  
Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г.  
№ 1569 "Об утверждении федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»  
(Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря  
2016 г. № 44898);

Примерной образовательной программы по  
профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
зарегистрированной в государственном реестре  
примерных основных образовательных программ  
под номером: 43.01.09-170331.

Профессионального стандарта Повар,  
утвержденного приказом Министерства труда и  
социальной защиты Российской Федерации от 8  
сентября 2015г. №610н.

Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н  
«Об утверждении профессионального стандарта  
«Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России  
21.09.2015 № 38940);

Зам. директора по УПР  
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968.
- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденный Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569 (Зарегистрировано в Министерстве Юстиции Российской Федерации 22.12.2016 года № 44898);
- с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования в ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, форсированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации; - содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов с профессиональным образованием.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» является Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС.

## ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

С 1.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности и стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует профессиональным модулям:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

Тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills.

## 2. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

2.2 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.

2.3 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.

### 3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

4.1 Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. В составе комиссии также обязательно включается эксперт, владеющий знанием стандартов WSI/WSR (эксперт WI/WSR).

4.2 Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

#### 4.3 Условия допуска к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе по профессии и успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

#### 4.4 Оценивание

По итогам прохождения государственной итоговой аттестации обучающимся выставляется оценка по 5-бальной шкале в день проведения ГИА.

### 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 5.1 Организация и проведение демонстрационного экзамена

Экзамен проводится на русском языке по модульному принципу. Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала государственной итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ВД
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
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 и кролика 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
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА.

Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSI/WSR.

Для разработки заданий, определения критериев оценивания и подготовки площадки проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа из числа преподавателей профессиональных дисциплин и модулей.

Экспертную группу возглавляет эксперт по компетенциям WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело» который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии. Другие члены экспертной группы могут быть включены в состав ГЭК.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится экспертом под роспись. 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.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех

инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Экзаменационные задания выдаются обучающимся непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания председателя ГЭК.

Образовательная программа по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает проведение комплексного демонстрационного экзамена по всем видам профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена построено таким образом, чтобы оно позволяло оценить виды деятельности по всем профессиональным модулям (пример задания демонстрационного экзамена в *Приложении к Программе ГИА*).

## 6. Процедура проведения ГИА

6.1. Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. В составе комиссии также обязательно включается эксперт, владеющий знанием стандартов WSI/WSR (эксперт WI/WSR).

### 7.2 Процедура проведения ДЭ.

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций.

По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала 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.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее – CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА .

## 7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

7.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

7.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

7.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

7.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

## 8. Критерии оценки ВКР

8.1 Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 50 страниц печатного текста.

К ВКР имеются приложения, в. ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

8.2. Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенции Worldskills «Поварское дело», «Кондитерское дело».

8.3. Структура ВКР соответствует выбранной форме (дипломная работа).

8.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики (преддипломной), а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

8.5 Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

8.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

8.7. Применение обучающимся во время доклада информационно-коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

8.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

8.9. Критерии оценки ДЭ соответствуют заданию национального чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (Приложение 3).

8.10. По результатам защиты выставляются:

- оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;

- оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;

- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.

8.11. В случае участия обучающегося в ДЭ влияние полученного им количества баллов (балльный рейтинг) на результаты ГИА определяется на заседании ГЭК в рабочем порядке.

## 9. Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар, кондитер» по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на Педагогическом Совете.

## 10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

На заседания государственной аттестационной комиссии представляются следующие документы:

- требования ФГОС СПО;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к ГИА;
- программа итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся (сводная ведомость), утверждаемая заместителем директора;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседаний ГЭК.
- копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами практической части ВКР.

## 11. Материалы и оборудование

### 11.1 Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет техникум.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования.

В ходе каждого проведения ГИА, Инфраструктурный лист рассматривают и уточняют для подготовки к следующему ГИА. Председатель дает председателю предметно-цикловой комиссии рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается.

#### 11.2 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

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

Категорически запрещено использование Интернета, телефона и других гаджетов, имеющих выход в интернет или usb – порт.

ПРИЛОЖЕНИЕ

### Образец задания ДЭ (по конкурсному заданию НЧ WSR 201\_ г.)



<b>Согласовано:</b> Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» ФИО _____	<b>Утверждаю:</b> Технический директор Союза «Ворлдскиллс Россия» ФИО _____
--	--

### «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» WORLDSKILLS RUSSIA 201\_\_ - Финал НЧ Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной дозаявки продуктов при необходимости. Меню должно быть представлено в русском и английском вариантах.

Все участники конкурса за три дня проходят три модуля 1, 2 и 3 = (1+2.1, 2.2, 2.3, 2.4 + 3.1, 3.2, 3.3). На выполнение модулей 1 и 2 даётся по 4 часа, на выполнение модуля 3 даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения заданий 14,5 часов.



ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2, 3 (100%) = Модуль 1 (15 %) +Модуль 2 (45 %) +Модуль 3 (40 %)

<b>Модуль 1</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Компетенция 34</b>
	Описание	<input type="checkbox"/> Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модуля 2	
<b>Модуль 2.1</b>		<b>Холодная закуска</b>	<b>Компетенция 34</b>
	Описание	<input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет <input type="checkbox"/> Обязательные продукты – <b>фисташки</b> <input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника <input type="checkbox"/> Минимум 1 гарнир на выбор участника	
	Подача	<input type="checkbox"/> Масса блюда – максимум 120 г <input type="checkbox"/> 3 порции закуска подаются на отдельных тарелках – прямоугольная тарелка 20*36 см  <input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	
	Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг)	
	Обязательные ингредиенты	<b>Фисташки</b>	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.2		Горячая закуска	Компетенция 34
	Описание	<input type="checkbox"/> Приготовить рыбную кулебяку по классической технологии в количестве трёх порций <input type="checkbox"/> Соус на выбор участника <input type="checkbox"/> «Черный ящик» - рыба <input type="checkbox"/> Рецепт и технология будут предоставлены в С-1	
	Подача	<input type="checkbox"/> Масса кулебяки - минимум 100г <input type="checkbox"/> 3 порции кулебяки подаются на отдельных тарелках предоставленных из «Чёрного ящика» в С-1 Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> Используйте продукты из «Чёрного ящика»	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	



Модуль 2.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
			<b>WorldSkills Russia</b>
Описание	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции горячего блюда</li><li><input type="checkbox"/> Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта.</li><li><input type="checkbox"/> 2 вида гарнира из овощей<ul style="list-style-type: none"><li>- нарезка турне (turned)</li><li>- крем</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника</li></ul>		
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Масса горячего блюда - минимум 220 г</li><li><input type="checkbox"/> Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li><li><input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li><li><input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li><li><input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li></ul>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li><li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li><li><input type="checkbox"/> Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи</li></ul>		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке		

Модуль 2.4	Каталонский крем	Компетенция 34
Описание	Приготовить 3 порции классического каталонского крема	
	<input type="checkbox"/> Черный ящик (один обязательный декоративный элемент с указанием технологии)	
	<input type="checkbox"/> Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения	
	<input type="checkbox"/> Рецепт и технология будут предоставлены в С-1	
Подача	Масса десерта - минимум 80г 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках – вид тарелки согласовывается с главным экспертом за месяц до Чемпионата С - 30	
	Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> Используйте декоративный элемент из «Чёрного ящика»	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 3.1		Тапас	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</p> <p>Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</p> <p>Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- маслины чёрные;</li> <li>- яйцо перепелиное;</li> <li>- чернослив</li> </ul>	
	Подача	<p>Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Маслины чёрные</li> <li><input type="checkbox"/> Яйцо перепелиное</li> <li><input type="checkbox"/> Чернослив</li> </ul>	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3.2		Мясо	Компетенция 34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции основного горячего блюда из говядины (вырезка)</li> <li><input type="checkbox"/> 2 овощных гарнира на выбор участника</li> <li><input type="checkbox"/> 1 крахмалосодержащий гарнир на выбор участника <b>(запрещено использовать картофель)</b></li> <li><input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Масса блюда - минимум 220г</li> <li><input type="checkbox"/> Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li><input type="checkbox"/> Степень прожарки - медиум</li> <li><input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li><input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>		

Модуль 3.3		Медовик – авторское переосмысление	Компетенция 34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта: интерпретация классического медовика</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника</li> <li><input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника</li> <li><input type="checkbox"/> Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения</li> </ul>		
Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>		

## **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России

и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

### **Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.



**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

группа \_\_\_\_\_, курс \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
код и наименование специальности

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

№ п/ п	Ф.И.О. обучающегося	Критерии оценки					Результат		
		Задание1	Задание2			Оценк а			
			<small>Проекты и презентации по теме</small>	Приготовленность	Подготовка ответа				
<b>Максимальный балл</b>		<b>25</b> (час.мин)	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>25</b> (час.мин)				

Состав экспертной группы:

Председатель экзаменационной комиссии (работодатель или представитель работодателя) \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

Эксперт \_\_\_\_\_ / подпись/

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

**Критерии начисления баллов**

**Задание 1 - критерий «Составление технологической карты»**

	<b>Составление технологической карты</b>	<b>Аспекты начисления баллов/Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			<b>25</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**Задание 2 - критерий «Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»**

	<b>Организация рабочего места</b>	<b>Аспекты начисления баллов/Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Гигиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			<b>20</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**Задание 2 - критерий «Приготовление блюда»**

<b>В</b>	<b>Приготовление блюда</b>	<b>Аспекты начисления баллов / Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2

В4	Субъективная	Гигиена рабочего места – чистый пол	2
В5	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	3
В6	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	5
В7	Объективная	Использование обязательных ингредиентов	4
В8	Объективная	Использование инновационных технологий (фудпейринг, арт-визаж и др.)	5
В9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			<b>30</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

### Задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»

С	Подача, презентация блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
С1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
С2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
С3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.	4
С4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла)	4
С5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) За присутствие одного компонента (минус 1 балл)	2
С6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
С7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
С8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
С9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
Всего	баллов за подачу, презентацию блюда:		<b>25</b>

#### Перевод баллов в оценку

**(100 - 88 баллов) – 5 (отлично)**

**(87 - 76 баллов) – 4 (хорошо)**

**(75 - 61 баллов) – 3 (удовлетворительно)**

**(менее 61 баллов) – 2 (неудовлетворительно)**

