24.06 -25.06. 2024 года 15 студентов учебной группы № 21, Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» выполняли задание Демонстрационного экзамена согласно КОД 43.01.09- 1-2024 Том 1 в рамках Государственной итоговой аттестации.

 Местом проведение экзамена выступил ЦПДЭ площадка ГБПОУ РО «ВТОПиТ» г. Волгодонск.

 Для проведения экзамена организаторами был предоставлен учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа, аналогичным оборудованием и инвентарем для 8 рабочих мест), комнаты для работы экспертов, участников.

 В день С-1, 24.06.2024 г были проведены следующие мероприятия:

 ознакомление с основными документами,заданиям и критериями оценки;

 проведение жеребьевки и распределение рабочих мест среди участников;

 распределение функциональных ролей между экспертами;

 Застройка площадки соответствовала требованиям пожарной безопасности и охраны труда. Участникам было предоставлено время для ознакомления с рабочими местами, сырьем, и тестирования оборудования.

Технологическое оборудование бесперебойно функционировало весь период экзамена. Техническим экспертом проводились инструктажи по ТБ и ОТ для участников, экспертов и волонтеров.

 Задание Демонстрационного экзамена соответствовало утвержденному пакету размещенному на сайте ИРПО Демонстрационный экзамен. В ходе проведение экзамена все участники прошли один модуль, состоящий из частей :

-Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

-Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

-Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В качестве 30% изменения задания участникам были предложены следующие варианты:

### Группа **192505**

Вариант 1- вид нарезки овоща - соломка , способ тепловой обработки – жарка во фритюре: вид начинки:кули.

### Группа **192536**

Вариант 1-вид нарезки овоща: брусок,способ тепловой обработки - запекание:вид начинки:- компоте.

 Согласно КОД 43.01.09- 1-2024 Том 1. к оценке деятельности студентов были привлечены 3 эксперта из числа преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организации Волгодонского территориального объединения и работников предприятий питания г.Волгодонска.

В период проведения Демонстрационного экзамена конфликтных, спорных ситуаций на площадке не возникало. Все эксперты ориентируются в регламентирующих документах, владеют методикой оценивания.

 Участники Демонстрационного экзамена продемонстрировали хороший и удовлетворительный уровень практической подготовки.

Внештатных ситуаций на площадке не возникало.

Процедура проведения ДЭ проходила с соблюдением честности и справедливости.

 **Результаты Демонстрационного экзамена ID 252380**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О. студента** | **Итого****Балл** |
| 1 | Назарова Евгения Евгеньевна | 62 |
| 2 | Балабина Полина Григорьевна | 61 |
| 3 | Копанев Антон Алексеевич | 61 |
| 4 | Петухова Виктория Игоревна | 61 |
| 5 | Балковская Юлия Сергеевна | 59 |
| 6 | Бердник Кирилл Витальевич | 59 |
| 7 | Астратов Даниил Николаевич | 57 |
| 8 | Лошманова Дарья Юрьевна | 57 |
| 9 | Паляничкина Ксения Сергеевна | 56 |
| 10 | Пасечник Елизавета Сергеевна | 56 |
| 11 | Пристинский Максим Евгеньевич  | 56 |
| 12 | Мурадханова Кристина Фейтуллаевна | 54 |
| 13 | Гуркина Мария Сергеевна | 53 |
| 14 | Лукьянчиков Виталий Александрович | 48 |
| 15 | Лемешко Елизавета Эдуардовна | 47 |