26.06 -28.06. 2024 года 18 студентов учебной группы № 22, 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, 26.06.2024 г были проведены следующие мероприятия:

 ознакомление с основными документами, конкурсным заданиям 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 **192603**

Вариант 1- вид нарезки овоща: - жульен , способ тепловой обработки: -жарка основным способом, вид начинки:- конфи.

### Группа **192628**

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

### Группа **192638**

Вариант 2- вид нарезки овоща: - турне , способ тепловой обработки: - варка, вид начинки:-желе.

 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 отличный, 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 252420**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О. студента** | **Итого****Балл** |
| 1 | Бутусов Александр Сергеевич | 65.00 |
| 2 | Васильева Елена Александровна | 65.00 |
| 3 | Скрипка Валентин Викторович | 58.00 |
| 4 | Климова Екатерина Сергеевна | 56.00 |
| 5 | Геталова Владилена Вячеславовна | 56.00 |
| 6 | Глухонина Анастасия Артемовна | 55.00 |
| 7 | Легусова Анна Александровна | 51.00 |
| 8 | Кобзева Александра Ильинична | 50.00 |
| 9 | Волков Даниил Алексеевич | 50.00 |
| 10 | Белянская Александра Юрьевна | 49.00 |
| 11 | Несветайлов Никита Николаевич | 48.00 |
| 12 | Горбанев Вячеслав Сергеевич | 47.00 |
| 13 | Тактарова Анастасия Александровна | 47.00 |
| 14 | Раскатова Екатерина Александровна | 45.00 |
| 15 | Апальков Дмитрий Игоревич | 38.00 |
| 16 | Казанников Артем Федорович | 33.00 |
| 17 | Чернобровин Олег Александрович | 30.00 |
| 18 | Шабанова Алина Витальевна | 19.00 |