

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

**ИТОГИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В 2023 ГОДУ В  
КОПЕЙСКОМ ФИЛИАЛЕ ГБПОУ «ЧГКИПиТ»  
ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В 2024 ГОДУ**

Шушман Наталья Владимировна,  
преподаватель

**Челябинск 2024**

**Демонстрационный экзамен** является одной из форм государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, которая направлена на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных компетенций путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий.



## Основные сложности при сдаче ДЭ

- небольшой промежуток времени для выполнения производственных заданий
- высокая интенсивность труда при выполнении работ с соблюдением всех санитарно-гигиенических требований, требований техники безопасности
- умение грамотно и чётко планировать и организовывать свою работу
- использовать современное оборудование, технику и технологии по приготовлению пищи
- Волнение студентов на экзамене
- умение презентовать готовые блюда
- решать проблемные ситуации, быстро, чётко, и разрешать нестандартные рабочие ситуации
- быстро и грамотно решать вопросы взаимозаменяемости сырья, правильное использование пряностей и приправ для создания гармоничных вкусов

## При подготовке студентов к сдаче ДЭ и выполнения типовых заданий выявился ряд особенностей:

- ✓ Выбор блюд, которые можно быстро приготовить, подать и сложно украсить при подаче
- ✓ Правильно, чётко, последовательно составить тайминг выполнения работ (написать чек лист), отработать его и внести коррективы
- ✓ Провести отработку адаптации рецептур с учётом безотходных технологий, и нормами выхода блюд при подаче. Составить заявку
- ✓ Использование в работе современного оборудования, правильное владение инструментами, инвентарём при выполнении работ
- ✓ Многократная отработка приёмов приготовления блюд, доведённая до автоматизма, самоконтроль с использованием чек –листа
- ✓ Постоянное убеждение необходимости прохождения экзамена с демонстрацией высокого уровня мастерства при организации технологического процесса приготовления блюд
- ✓ Демонстрация навыка своевременной уборки рабочего места, навык чистоты



# Демонстрационный экзамен -2023 г.

Работы студентов



# **План мероприятий для успешной сдачи ДЭ**

- **Мастер-классы на предприятиях города, для ознакомления студентов с правилами современной подачи блюд, сервировки тарелки, применение современных технологий при приготовлении блюд**
- **Привлечение и консультирование специалиста из ресторана «Берёзка»**
- **Мониторинг сети интернет по вопросу оформления и креативной подачи блюд**
- **Работа с нормативной, учебной, справочной литературой**
- **Работа экспертом на площадках других образовательных тоже даёт свой положительный результат, при организаций подготовки к ДЭ позволяет проводить сравнительный анализ прохождения студентами ДЭ**

## **Опыт эксперта позволяет более объективно, обдуманно подготовить студентов к ДЭ**

- ✓ В процессе подготовки к ДЭ выявлять разные уровни владения компетенциями у студентов, где сразу видны недостатки и положительные моменты, организация и проведение бракеража. На последнем этапе обязательно проводится тренировочное проведение пробного экзамена с соблюдением всех технологических особенностей и разбором результатов сдачи, с привлечением экспертов;
- ✓ Студенты, активно принимающие участие в подготовке и проведении открытых мероприятий, мастер-классов, конкурсах, олимпиадах профессионального мастерства, чемпионатах кулинарного искусства в ЮУГУ, проведении мероприятий для школьников, значительно отличаются уровнем сдачи экзамена и эстетикой при подаче блюд;
- ❖ Одним из важных моментов при подготовке к ДЭ, мотивация студента на положительный результат, стрессоустойчивость во время проведения ДЭ.







# Результаты ДЭ в 2022г.

## ПРОТОКОЛ №

### заседания Государственной экзаменационной комиссии

защиты выпускных квалификационных работ в форме демонстрационного экзамена обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Сроки проведения 09 июня 2022 г.

Группа ПИКД-4 Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель Государственной экзаменационной комиссии: Липовка Татьяна Владимировна, *сень пекарен «Хлебница»*, директор

Заместитель председателя: Петрова В.С., заместитель директора по УР ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Члены комиссии: Сайдуллина Л.Ж., преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ «ЧГКИПиТ», *гл. эксперт ДЭ*, Третьякова И.Н., преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», *тех. эксперт ДЭ*, Мошкин И.В. – *шеф-повар ООО «Оливер»*.

Рассмотрев ведомость о сформированности основных видов деятельности, входящих в ОП и результаты выполнения заданий демонстрационного экзамена КОД 1.2

### Государственная экзаменационная комиссия постановила:

1. ниже указанным обучающимся присвоить квалификацию Специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдать диплом о среднем профессиональном образовании с получением среднего общего образования:

№ п/п	ФИО обучающихся	Дата прохождения ДЭ	Результаты ДЭ	
			Итоговое количество баллов	Оценка
1	Андрухова Елена Юрьевна	09.06.2022	19,89	4 /хорошо/
2	Астапова Елена Алексеевна	09.06.2022	20,43	4 /хорошо/
3	Барлит Анастасия Александровна	09.06.2022	21,11	4 /хорошо/
4	Вольман Валерия Владимировна	09.06.2022	20,45	4 /хорошо/
5	Гузленко Владимир Юрьевич	09.06.2022	21,89	4 /хорошо/
6	Денисова Милана Константиновна	09.06.2022	20,35	4 /хорошо/
7	Иваненко Алексей Владимирович	09.06.2022	13,71	3 /удов./
8	Колпаков Никита Александрович	09.06.2022	21,60	4 /хорошо/
9	Курбатов Степан Юрьевич	09.06.2022	17,02	4 /хорошо/
10	Лихачев Вячеслав Андреевич	09.06.2022	20,18	4 /хорошо/
11	Мекшун Яна Дмитриевна	09.06.2022	20,95	4 /хорошо/
12	Михайлов Сергей Евгеньевич	09.06.2022	20,90	4 /хорошо/
13	Снегатулина Змифара Гайнетдиновна	09.06.2022	19,71	4 /хорошо/
14	Стинчук Вероника Алексеевна	09.06.2022	21,46	4 /хорошо/
15	Трапезникова Анастасия Александровна	09.06.2022	23,88	4 /хорошо/
16	Фольмер Мария Сергеевна	09.06.2022	15,85	4 /хорошо/
17	Хыдырова Диана Махмутжановна	09.06.2022	18,72	4 /хорошо/
18	Шушалькова Дарья Вадимовна	09.06.2022	16,87	4 /хорошо/
19	Эберц Максим Анатольевич	09.06.2022	20,40	4 /хорошо/

Количество обучающихся	19
Из них получивших «отлично»	-
получивших «хорошо»	18
получивших «удовлетворительно»	1
получивших «неудовлетворительно»	-

Председатель ГЭК Л.В.Липовка

Дата «09» июня 2022 г.

Члены ГЭК В.С.Петрова

Л.Ж. Сайдуллина

И.В.Мошкин

## ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ

демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

09.06.2022 г.

Девиз: Центр проведения демонстрационного экзамена,

адрес: Челябинская область,

с/р/о: Г.П.

Учебная группа:

Профессия СПО/специальность СПО:

Комплексный Ворлдскиллс:

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», г. Челябинск, ул. Воровского, 16

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», Челябинская область

ПикД 4

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

34 Поварское дело

М.п/п	Фамилия	Имя	Отчество	Итоговые баллы
1	Лихачев	Вячеслав	Андреевич	20,18
2	Мекшун	Яна	Дмитриевна	20,95
3	Михайлов	Сергей	Евгеньевич	20,90
4	Снегатулина	Змифара	Гайнетдиновна	19,71
5	Трапезникова	Анастасия	Александровна	23,88
6	Фольмер	Мария	Сергеевна	15,85
7	Хыдырова	Диана	Махмутжановна	18,72
8	Шушалькова	Дарья	Вадимовна	16,87
9	Эберц	Максим	Анатолийевич	20,40

Главный эксперт:  
Члены Экспертной группы:



## *Результаты сдачи студентами ДЭ по специальности «Поварское и кондитерское дело»*

	2020-21 уч.год		2021-22. уч.год		2022-23 уч.год	
1	19,89	4	16,29	4	24,83	4
2	20, 43	4	14,62	4	24,47	4
3	21,11	4	14,70	4	24,81	4
4	20,45	4	15,91	4	24.61	4
5	21,89	4	22,06	4	25,67	5
6	20,35	4	22,95	4	24,66	4
7	13,71	3	15,62	4	24,62	4
8	21,60	4	15,15	4	26,53	5
9	17,02	4	15,90	4	22,36	4
10	20,18	4	18,69	4	30,60	5
11	20,95	4	14,83	4	24,42	4
12	20.90	4	20,67	4	23,80	4
13	19,71	4	17,79	4	24,86	4

## ***Результаты сдачи студентами ДЭ по специальности «Поварское и кондитерское дело»***

	<b>2020-21 уч.год</b>		<b>2021-22. уч.год</b>		<b>2022-23 уч.год</b>	
<b>14</b>	<b>21,46</b>	<b>4</b>	<b>16,80</b>	<b>4</b>	<b>29.90</b>	<b>5</b>
<b>15</b>	<b>23,88</b>	<b>4</b>	<b>16,74</b>	<b>4</b>	<b>26,72</b>	<b>5</b>
<b>16</b>	<b>15,85</b>	<b>4</b>	<b>13,61</b>	<b>3</b>	<b>29,47</b>	<b>5</b>
<b>17</b>	<b>18,72</b>	<b>4</b>				
<b>18</b>	<b>16,87</b>	<b>4</b>				
<b>19</b>	<b>20,40</b>	<b>4</b>				
<b>20</b>						
<b>Средний балл</b>	<b>19,76</b>	<b>3,95</b>	<b>17,02</b>	<b>3,94</b>		<b>4,31</b>

## Ведомость о сформированности основных видов деятельности, входящих в ОП и результаты выполнения заданий демонстрационного экзамена КОД 1.2

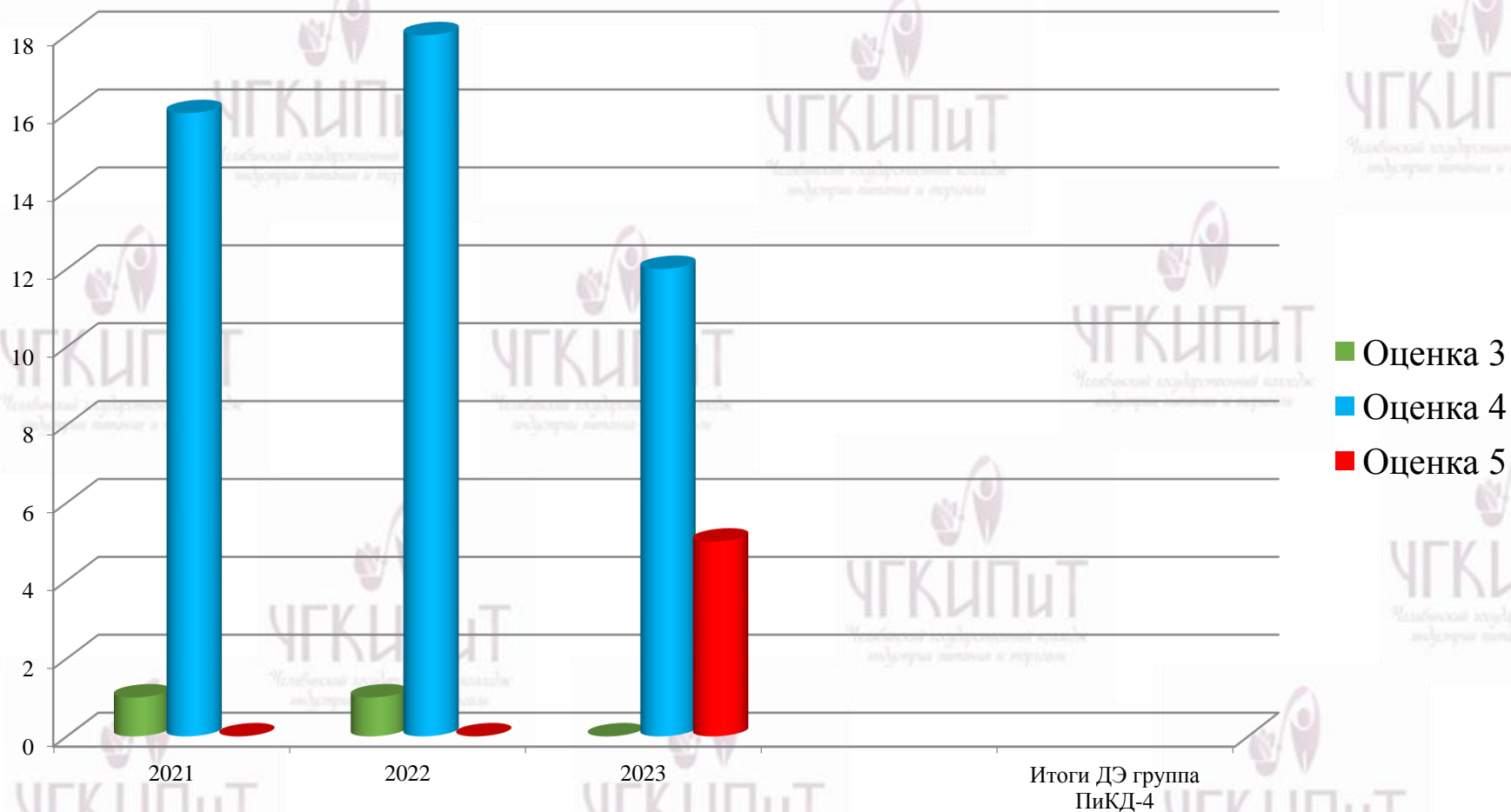
Государственная экзаменационная комиссия постановила:

1. ниже указанным обучающимся присвоить квалификацию Специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдать диплом о среднем профессиональном образовании с получением среднего общего образования:

№ п/п	ФИО обучающихся	Дата прохождения ДЭ	Результаты ДЭ		
			Итоговое количество баллов	Оценка	
1	Адамович Александра Анатольевна	27.05.2023	24,83	4 /хорошо/	
2	Гоголь Дарья Сергеевна	27.05.2023	24,47	4 /хорошо/	
3	Гордиевских Виктория Андреевна	27.05.2023	24,81	4 /хорошо/	
4	Грушковский Данил Дмитриевич	27.05.2023	24,61	4 /хорошо/	
5	Давыдова Полина Антоновна	27.05.2023	25,67	5 /отлично/	
6	Елистратова Анастасия Евгеньевна	27.05.2023	24,66	4 /хорошо/	
7	Жихарева Ольга Николаевна	27.05.2023	24,62	4 /хорошо/	
8	Кабанова Мария Булатовна	27.05.2023	26,53	5 /отлично/	
9	Костин Михаил Александрович	27.05.2023	22,36	4 /хорошо/	
10	Кузнецова Елизавета Николаевна	27.05.2023	30,60	5 /отлично/	
11	Кучин Егор Викторович	27.05.2023	24,42	4 /хорошо/	
12	Косимова Ксения Александровна	27.05.2023	23,80	4 /хорошо/	
13	Марченко Анастасия Викторовна	27.05.2023	24,86	4 /хорошо/	
14	Швицгебель Александр Андреевич	27.05.2023	29,90	5 /отлично/	
15	Шмониная Евгения Евгеньевна	27.05.2023	26,72	5 /отлично/	
16	Ярушина Анастасия Сергеевна	27.05.2023	29,47	5 /отлично/	



## *Итоги сдачи ДЭ по годам специальность «Поварское и кондитерское дело»*



## **Мониторинг сдачи ДЭ за 2021-2023 гг. дал следующее понимание сложившейся ситуации:**

*Качество сдачи ДЭ возросло, в 2023 году не было работ на «3», работ на оценку «5» стало больше, в предыдущие годы пятерок не было.*

- ✓ **В результате анализа проделанной работы при подготовке к ДЭ, выявились ряд особенностей, которые значительно повлияют на качество сдачи и защиты экзамена:**
- ✓ **Личная заинтересованность студентов, его мотивация на хороший результат;**
- ✓ **Индивидуальных способностей (моторики, темперамента, психологических особенностей);**
- ✓ **Количества проведённых тренингов, качественно проработанных листов тайминга работы;**
- ✓ **От качества сформированных компетенций по МДК в учебной и п/о.**
- ✓ **Работающие студенты в сети общественного питания ДЭ сдают на более высоком мотивационном уровне.**

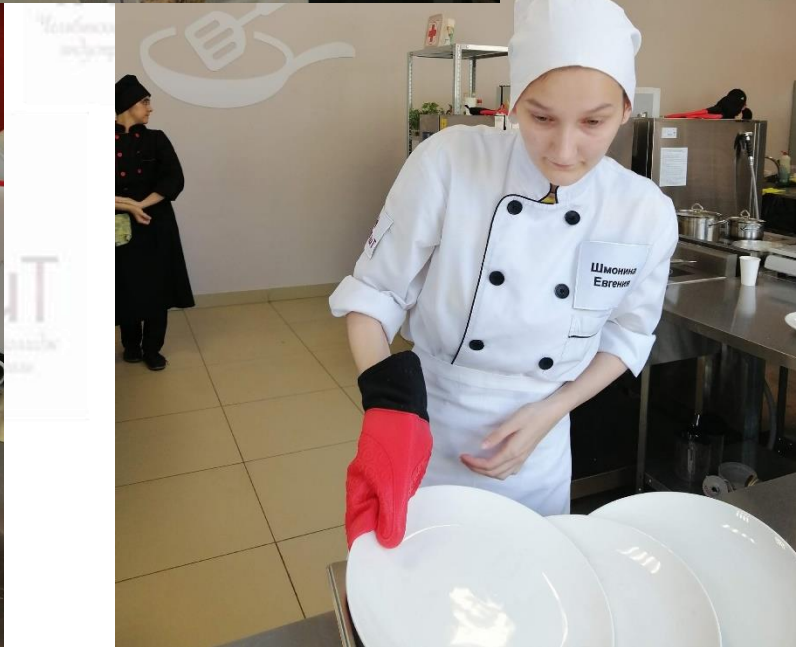
# Работы ДЭ 2023











## **Выводы:**

- По итогам 2021 года ДЭ на «хорошо» сдали 40 студентов из 51, что является хорошим показателем качества обучения и подготовки к ГИА.
- В 2022 итоги; из 38 чел. «3» - 4; «4» - 34.
- В 2023 итоги в 36 студентов нет ни одной тройки, 5- «5», остальные 31 студент получили «4»,
- У студентов специальности «Поварское и кондитерское дело» - «4» из 17 чел. «5» - 5, «4» -12, прослеживается значительный рост качества. Подготовка студентов ведётся качественно, на хорошем профессиональном уровне. Мы наблюдаем тенденцию увеличения выполненных на отлично и хорошо.
- По итогу возвращаясь к определению понятия ДЭ, можно сказать, что вся деятельность педагогов по подготовке специалистов, это и есть подготовка к ДЭ. Чем точнее, качественнее мы педагоги сработаем на всех этапах обучения, тем выше мы получим результат при проведении ДЭ, а значит основная наша задача - подготовка высококлассного профессионала будет выполнена.





***Спасибо за внимание!***

