

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Боханский аграрный техникум»



Утверждена:
приказом директора
ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»
от «23» декабря 2021 г. № 80

Программа
государственной итоговой аттестации
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень образовательной программы: среднее профессиональное образование

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 г.10 мес.

Курс: IV

Бохан
2021

Утверждаю:
Председатель государственной
экзаменационной комиссии
« 11 » 13.12. 2021 г.
Шеф-повар кафе «Фьюжн»
ИП «Петрова У.М.»
Лям Д.Е.



Рассмотрена
на педагогическом совете ГБПОУ
«Боханский аграрный техникум»
Протокол № 4 от 13.12. 2021 г.
Председатель педагогического совета
Бураев К.А.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

методической комиссией по профессии:
43.01.09 Повар, кондитер
протокол № 4 от 13.12. 2021 г.
руководитель МК: Тыхеренова Д.В./

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», разработана в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»).

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум».

Разработчики:

Заместитель директора по учебно-производственной работе Пашкова О.Ю.

Руководитель методической комиссии по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер, мастер производственного обучения: Тыхеренова Д.В.

Преподаватель профессиональных дисциплин: Ситникова В.В.

Мастер производственного обучения: Петрова М.А.

РЕЦЕНЗИЯ

на Программу государственной итоговой аттестации выпускников 2022 г. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с нормативно – правовой базой федерального, регионального и локального уровней:

– Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2020 № 630 "О внесении изменения 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. №968»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023)»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270)»;

– ЕКТС.

Рассмотрена на заседании методической комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» (протокол № 4 от 15 декабря 2020 г.)

В соответствии с требованиями ФГОС, государственная итоговая аттестация выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09. Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится по стандартам Ворлдскиллс по

компетенции «Поварское дело». Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Программа ГИА имеет четко выраженную структуру. До выпускников понятным языком доводится информация о том, как будет проводиться процедура государственной итоговой аттестации в 2022 г., о КОД и требованиях к выполнению заданий, методике их оценивания. Предусмотрен порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, порядок передачи и апелляции результатов ГИА. Программа имеет все необходимые приложения.

Председатель Государственной экзаменационной комиссии



СОДЕРЖАНИЕ:

I.	Общие положения	4
II.	Процедура проведения государственной итоговой аттестации	6
2.1	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	
2.1.1.	Формирование состава государственной экзаменационной комиссии	
2.1.2.	Основные функции государственной экзаменационной комиссии: Задачи проведения государственной итоговой аттестации	7
2.1.3.	Порядок работы государственной экзаменационной комиссии	
	План работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОДу №1.2 по компетенции 34 «Поварское дело»	9
2.1.4.	Подготовка отчета государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации	12
2.2.	Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	12
2.2.1.	Вид итоговой аттестации: демонстрационный экзамен	
	Сроки проведения ДЭ и план выполнения практического задания ДЭ	15
	Детальная информация о распределении баллов и формате оценки	16
III	Требования к выполнению заданий демонстрационного экзамена и методика их оценивания	17
	Аспекты оценки практического выполнения работ	18
IV.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	21
V.	Порядок апелляции и пересдачи ГИА	22
5.1	Порядок апелляции результатов ГИА	22
5.2	Порядок пересдачи ГИА	23
	Приложения:	24
	Приложение 1. Комплект оценочной документации паспорта КОД 1.2 – 2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации. Описание	24
	Приложение 2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	26
	Приложение 3.Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке	33
	Приложение 4.Рекомендуемая схема перевода результатов ДЭ из стобалльной шкалы в пятибалльную	34
	Приложение 5.Детальная информация о распределении баллов и формате оценки	35
	Приложение 6.План работы Центра проведения ДЭ	36
	Приложение 6.План застройки площадки центра проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс России (очный)	40
	Приложение 7.Задания для ДЭ по комплекту оценочной документации	42
	Приложение 8.Список продуктов для ДЭ	46
	Приложение 9. Образец меню	52
	Приложение 10. Оценочные средства для выполнения тестовых заданий в электронной системе тестирования техникума	53
	Приложение 11. Инструкция по охране труда для ДЭ	61
	Приложение 12. Образец Чек - лист	67

I. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана для проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по профессии по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»).

Квалификация: Повар, кондитер.

Прием на данную образовательную программу осуществляется **на базе основного общего образования.**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»,
- Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 16.08.2013 г., № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г., 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»
- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г., 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»
- Приказом Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 г., № 31.01.2019-1 (ред. от 31.05.2019 г.) «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.
- Уставом ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»

Итоговая государственная аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения итоговой государственной аттестации:

определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПМ.01. 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, кролик.

ПМ.02. 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.

ПМ.03. 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.

ПМ.04. 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.

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер») формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Задания демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов: 33.011 Повар (утв. Приказом Министерства труда и соц. развития РФ от 8.09.2015 г., № 610н), 33.010 Кондитер (утв. приказом Министерства труда и соц. развития от 7.09.2015 г., № 597н) и с учетом оценочных материалов Союза WSR по компетенции «Поварское дело» за 2021 г.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09. Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

II. Процедура проведения ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся государственными экзаменационными комиссиями.

2.1. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

2.1.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ «Боханский аграрный техникум», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательное учреждение создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт, приглашенный из сторонней организации и имеющий свидетельство, которое дает право участия в

оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills, для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена. Количество экспертов, имеющих свидетельство, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills и состав экспертной группы определяются образовательным учреждением на основе условий, определенных заданием

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом ГБПОУ Боханский аграрный техникум

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательного учреждения утверждается лицо, не работающее в ГБПОУ Боханский аграрный техникум, из числа:

руководителей или заместителей руководителей учреждений, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Директор ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в ГБПОУ Боханский аграрный техникум нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательного учреждения или педагогических работников.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

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.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательного учреждения.

2.1.2 Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

Задачи проведения государственной итоговой аттестации:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

- установление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.1.3. Порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Перечень необходимых документов для проведения защиты письменных экзаменационных работ:

- приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора о создании экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена
- приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- приказ «О проведении демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
- приказ об утверждении графика проведения демонстрационного экзамена
- приказ о переводе баллов в оценку
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам производственной практики), отчеты по производственной практике, комплект оценочной документации 1.2.
- протоколы государственной итоговой аттестации.

План работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД №1.2 по компетенции 34 «Поварское дело»

Таблица . План работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

² Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. План рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.				
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				

День 1 (С1)	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1					
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1					
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1					
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед					
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2					
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2					
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2					
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей					
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола					

2.1.4. Подготовка отчета государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, характеристика личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии предоставляется в месячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

2.2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.2.1 Вид итоговой аттестации: демонстрационный экзамен

Для организации ГИА в виде демонстрационного экзамена используются материалы, разработанные учреждением самостоятельно на основе профессиональных стандартов (33.010 Кондитер, 33.011 Повар) и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело».

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, отражающие основные виды деятельности в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Форма проверки их освоения
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	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание Тестовое задание
	ПК 1.2. Осуществлять подготовку овощей, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практическое задание Тестовое задание
	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	
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	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание Тестовое задание
	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	

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание Тестовое задание</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание Тестовое задание</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	

	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	

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком основной профессиональной образовательной программы: Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 72 часа. Период проведения государственной итоговой аттестации с 15 по 29 июня 2022года.

Демонстрационный экзамен проводится на базе регионального центра по проведению ДЭ ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Защита выпускной квалификационной работы предполагает выполнение: практического задания КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Объем времени:

- Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания.

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с Графиком сдачи ГИА, утвержденным приказом директора техникума.

План выполнения практического задания демонстрационного экзамена

Дата	Время	Содержание	№ кабинета
28.06.2022	8.00 - 8.30	Брифинг студентов выпускников	№ 2– кабинет
1 смена	8.30 - 12.30	Выполнение практического задания – 1 группа - 5 студентов	Площадка проведения ДЭ
	12.30 - 13.00	Уборка рабочих мест	
	ОБЕД 13:00 - 13: 30		
28.06.2022	13.30 - 14.00	Брифинг студентов выпускников	№ 2– кабинет
	14.00 – 18.00	Выполнение практического задания – 2 группа - 5 студентов	Площадка проведения ДЭ
	18.00 – 18.30	Уборка рабочих мест	
29.06.2022	8.00 - 8.30	Брифинг студентов выпускников	№ 2– кабинет

1 смена	8.30 - 12.30	Выполнение практического задания – 3 группа - 3 студента	Площадка проведения ДЭ
	12.30 - 13.00	Уборка рабочих мест	

По окончании первого Дня С-1 27 июня 2022 года осуществляется распределение обучающихся на 3 группы на основе жеребьевки для выполнения практического задания на площадке центр ДЭ, соответствующим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 и оборудованном в соответствии с инфраструктурным листом (Приложение).

Студенты имеют возможность ознакомиться с рабочими местами и протестировать оборудование.

Для выполнения практического задания используется комплект оценочной документации (КОД.1.2)

Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	С: Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	D: Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-		13,85	35,55

Горячая вегетарианская закуска ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления. **Горячее блюдо из мяса.** Один гарнир на выбор участника. Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день. Минимум 1 соус на выбор участника. **Десерт на выбор участника** . 2 гарнира на выбор участника. 1 соус на выбор участника. Декоративный элемент из изомальта или карамели.

Перед выполнением практического задания обучающиеся проходят инструктаж по охране труда (Приложение 3) и приступают к выполнению практического задания. За отведенное время необходимо приготовить горячую закуску ово-лакто с пастой собственного приготовления

горячее блюдо из птицы, десерт с использованием выпечного полуфабриката и полуфабриката слоеного теста.

Комплект оценочной документации (КОД) демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда, задания. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Во время проведения государственной итоговой аттестации обучающимся запрещается иметь при себе и использовать средства связи, фото-, аудио- и видеоаппаратуру, иные средства хранения и передачи информации.

III. Требования к выполнению заданий демонстрационного экзамена и методика их оценивания

В данном разделе представлены критерии и показатели оценивания результатов выполнения выпускной квалификационной работы обучающимися.

Оценивание выполнения теста. Правильное выполнение тестового задания оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 50. Полученные баллы переводятся в отметку в соответствии с критериями:

45-50 баллов – «отлично»

44-35 баллов – «хорошо»

34-20 баллов – «удовлетворительно»

19 баллов и ниже – «неудовлетворительно»

Обучающиеся, получившие положительную оценку, допускаются к выполнению практического задания.

Практическое задание оценивается членами ГЭК и экспертной группой по субъективным и объективным показателям работы с учетом установленных аспектов оценки.

Аспекты оценки практического выполнения работ

Показатели работы (Судейские)		
Аспект	Оценка	Описание аспекта
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
	1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
	2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями
Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток
	1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
	2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
Рабочее место	0	пол, рабочие поверхности грязные, выбирает неправильный цвет разделочной доски
	1	пол, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
	2	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
	1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
	2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
Выбор ингредиентов в соответствии с меню	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности
	1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
	2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приёмов кулинарной

		обработки
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
	1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
	2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли
Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь, оборудование для усложнения блюда
	1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
	2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо

Показатели презентации (Судейские)

Аспект	Оценка	Описание аспекта
Качество блюда	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
	1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
	2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
Внешний вид блюда	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
	1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
	2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
Текстура всех компонентов блюда	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
	1	текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
	2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
Общая гармоничность блюда	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
	1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
	2	компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы

Объективные показатели работы

Аспект	Оценка	Описание аспекта
Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Корректное использование мусорных баков (пищевые\ не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Контроль отходов (брак)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Использование оборудования и инвентаря по назначению		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Соответствие приемов приготовления, заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Заказ сырья соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Заказ сырья сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Доказ сырьем отсутствует		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

Объективные показатели работы

Аспект	Оценка	Описание аспекта
Контроль времени подачи		Приготовлено вовремя, интервал ± 5 минут Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Компоненты блюда отражены меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Правильность подачи в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Масса (размер) блюда соответствует заданию		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

Все баллы по четырем критериям суммируются, максимальный балл за практическое задание – 100 баллов. Члены ГЭК вносят полученные студентом баллы в оценочные листы, которые передаются секретарю. Секретарь государственной экзаменационной комиссии вносит баллы в электронную систему техникума, они суммируются, формируется протокол на каждого студента.

Полученные студентом баллы переводятся в отметку в соответствии с критериями:

70-100 баллов – «отлично»

40-69,9 балла – «хорошо»

20-39,9 балла – «удовлетворительно»

19,9 баллов и ниже – «неудовлетворительно»

В протоколе представлены баллы по каждому из четырех критериев, итоговый балл по 100-балльной системе и оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Каждый протокол подписывается председателем и членами государственной экзаменационной комиссии.

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

4.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

4.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или на диктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или на диктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

4.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

V. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

5.1. Порядок апелляции результатов государственной итоговой аттестации

- 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).

- 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.

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

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

- Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

- 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.

- Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

5.2 Порядок пересдачи государственной итоговой аттестации

- Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

- Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

- Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

- Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательном учреждении на период времени, установленный образовательным учреждением самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

- Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>ДА</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
	Минимальное количество линейных экспертов,	

13	участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2). Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования Технологического оборудования, производственного инвентаря, В соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного Меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды Технологического оборудования, производственного инвентаря С соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-Технологическую документацию при составлении меню и Реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на Непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять Свою роль в коллективе; • Вносить предложения по Усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить 	1,8%

		<p>блюда по классическим рецептурам с применением Новых технологий;• Демонстрировать понимание свойств Ингредиентов при создании авторских блюд;• Рационально использовать продукты и расходные материалы;• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;• Самостоятельно определять цели и достигать их;• Демонстрировать личную заинтересованность В профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от Типа обслуживания;• Важность меню как средства информации И инструмента продаж;• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;• Важность внешнего вида при появлении на публике И общении с гостями;• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь:• Следить за соблюдением правил личной гигиены;• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;• Предлагать решения и обсуждать вопросы с Целью разрешения задач или нахождения Взаимовыгодных решений;• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	1,5%
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и Нормы охраны здоровья, окружающая среда</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и Эксплуатации технологического оборудования в Предприятии питания;• Причины порчи пищи;• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и</p>	5,1%

		<p>Нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;• Использовать производственные инструменты И приспособления в соответствии с инструкциями;• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов И оборудования;• Определять стандарты качества продуктов В соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять при знаки качества и свежести органолептическим способом;• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</p>	1,95%
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки</p>	6%

		<p>мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, Ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы Их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все Подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов К изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки</p>	5%

		<p>обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: о Супы и соусы; о Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; о Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; о Овощные и вегетарианские блюда; о Фирменные и национальные блюда; о Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;• Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;• Тенденции в презентации блюд;• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;• Классические гарниры и украшения для Традиционных блюд;• Важность контроля выхода порций в Предприятии питания .Специалист должен уметь:• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;• Вносить изменения в процесс приготовления И оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы,</p>	10,9%

		<p>травы и специи;• Обеспечивать привлекательную презентацию Блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;• Рыночные принципы торговли;• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;• Общие условия оплаты и доставки;• Процесс заказа продуктов и оборудования;• Факторы, влияющие на стоимость блюд;• Методы калькуляции цены на блюда;• Важность экономии при приготовлении блюд;• Важность соблюдения принципов Устойчивого развития, защиты окружающей среды от Выделений углекислого газа;• Системы автоматизированного Управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, Банкетные системы и т.д.;• Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь:• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;• Составлять заказы на день;• Составлять заказы на ингредиенты и Расходные материалы в точном соответствии с Потребностями предприятия;• Выбирать поставщиков, Обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и Качество продуктов;• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не Требующие охлаждения, в соответствии с требованиями К температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>	3,3%

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	С: Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	D: Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. План работы Центра проведения демонстрационного экзамена².

Таблица 7. План работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

³ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. План рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.				
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				

День 1 (С1)	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 280 м²



Легенда

- Стена глухая, Высота 2.5 м
- Стена прозрачная, Высота 2.5 м
- Ограждение, Высота 1 м
- - - Разделительная полоса
- Шпалера
- Шкаф
- Стол 1350 мм
- Стул тип 1
- Стул тип 2
- Стул тип 3
- Табурет
- Шкаф с замком
- Кулер
- Огнетушитель
- Вешалка
- Проектор и экран
- Ноутбук
- ПК
- LED Экран
- Принтер А4
- Принтер А3
- Динамик
- Видекамера
- Раковина
- Эк 220 В (мощность согласно ИЛ)
- Эк 380 В, 32 А (мощность согласно ИЛ)
- Заземление
- Интернет
- Воздух, 6 бар. Расход 500 л/мин
- Вытяжной диффузор
- Холодная вода
- Горячая вода
- Канализация
- Дополнительное освещение

Задания

Задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово-лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 180 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

Подаются три идентичных блюда

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

Используйте продукты с общего стола;

Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста

- Декоративный элемент из изомальта или карамели
 - Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.
- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

**СПИСОК ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам	За две недели до экзамена			
Имя участника:	ФИО			
Электронной почта:	Ввести адрес электронной почты сдающего			
Телефон:	Ввести телефон сдающего			
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Потребность для выполнения задания	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		

Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цукини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микророзелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шниттт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				

Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		

Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		

Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		

Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Говядина лопатка	г	1600		

**Образец заполнения
меню
Меню**

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger – Food)	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Комплект оценочных средств для проведения тестирования

1. Выберите правильный ответ. В технологии приготовления воздушного полуфабриката не используется:

- А) яичный белок
- Б) мука
- В) сахар

2. Выберите правильный ответ. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- А) сахар, яйцо, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное
- Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное
- В) сахар, яйцо, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное

3. Выберите правильный ответ. Для приготовления пирожного «картошка обсыпная» используют крошку от?

- А) миндального полуфабриката
- Б) бисквитного полуфабриката
- В) слоеного полуфабриката

4. Установите соответствие между видом теста и наименованием изделия.

А) дрожжевое безопарное тесто	1) ромовая баба
Б) дрожжевое опарное тесто	2) пирог московский
В) дрожжевое слоеное тесто	3) ватрушка венгерская

5. Установите соответствие между видом выпечного полуфабриката и наименованием торта.

1) торт «Подарочный»	А) воздушный полуфабрикат
2) торт «Листопад»	Б) бисквитный полуфабрикат
3) торт «Паутинка»	В) песочный полуфабрикат

6. Установите соответствие между видом крема и сроком реализации крема, при наличии холода.

1) 72 часа	А) крем заварной
2) 36 часов	Б) крем белковый заварной
3) 6 часов	В) крем сливочный

7. Составьте последовательность приготовления заварного теста:

- 1) Тесто должно стекать в виде треугольника.
- 2) Добавляют масло сливочное.
- 3) Всыпают муку.
- 4) В емкость наливают воду.
- 5) Охлаждают до 65-70.
- 6) Доводят до кипения.
- 7) Постепенно добавляют меланж.
- 8) Продолжают помешивание прогревают массу 10-15 минут.

8. Составьте последовательность приготовления кекса столичного:

- 1) Добавляют муку.
- 2) Цилиндрические формы смазывают маслом.
- 3) посыпают сахарной пудрой.

- 4) Постепенно добавляют смесь меланжа с соль, эссенции, содой.
- 5) Перемешивают до однородной массы.

- 6) Кексы охлаждают.
- 7) Вынимают из формы.
- 8) Перекладывают в дежу.
- 9) Добавляют изюм.
- 10) Выкладывают тесто массой 82 г.
- 11) Выпекают при температуре 205-215°C
- 12) Взбивают массу 10-15 минут.
- 13) Масло сливочное с сахаром песком взбивают до однородной массы.

9. Вставьте пропущенное слово.

При приготовлении пресного слоеного теста должно получиться _____ слоев.

10. Вставьте пропущенные слова. Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие _____ способствует получению рассыпчатых изделий из _____ теста.

11. Выберите правильный ответ. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых не вооруженным взглядом:

- А) генетика
- Б)
цитология
- В) микробиология
- Г) биология

12. Выберите правильный ответ. Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы:

- А) Афанасий Кирхер
- Б) Энтони ван Левенгук
- В) Луи Пастер Г) Иван Мечников

13. Выберите правильный ответ. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток:

- А) диплококки
- Б) монококки
- В) стрептококки
- Г) тетракокки

14. Выберите правильный ответ. Палочкообразные бактерии, образующие споры - это:

- А) вибрионы
- Б)
спирохеты
- В) бациллы
- Г) кокки

15. Выберите правильный ответ. Способствующий фактор для развития грибов:

- А) влажность
- Б) сухая среда
- В) кислотность
- Г) высокая температура

16. Выберите правильный ответ. Почкование характерно для:

- А) дрожжей

Б) шляпочных
грибов В) низших
грибов

17. Выберите правильный ответ. К пищевым отравлениям немикробного характера относятся:

- А) стафилококковое отравление
- А) отравления фазином, соланином
- Б) отравления пестицидами, нитратами

18. Выберите правильный ответ. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий:

- А) аэробный
- Б) анаэробный

19. Выберите правильный ответ. Комплекс защитных реакций организма, предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме:

- А) инфекция Б)
- иммунитет В)
- токсичность

20. Выберите правильный ответ. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют:

- А) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
- Б) щелочным раствором формальдегида
- В) 5% раствором кальцинированной соды

21. Выберите правильный ответ. Передача, состоящая из двух зубчатых колес, называется:

- А) зубчатая
- Б) ременная
- В) цепная

22. Выберите правильный ответ. МОК предназначена для:

- А) очистки картофеля
- Б) нарезки картофеля
- В) жарки картофеля

23. Установите соответствие между машиной и её рабочими органами:

1) МРМ-15	А) дисковые ножи
2) МС-150	Б) ножи-фрезы
3) МРО-200	В) вал с наклонными лопастями

24. Закончите фразу. Узлы и детали машины, непосредственно обрабатывающие продукт, называются ...

25. Закончите фразу. Передача, состоящая из винта со специальной резьбой и зубчатого колеса с зубьями соответствующей формы, называется ...

26. Установите правильную последовательность. Сборки мясорубки МИМ-82 для приготовления натуральной рубленой массы:

- А) подрезной нож
- Б) шнек
- В) двусторонний нож
- Г) решетка с мелкими отверстиями
- Д) решетка с крупными отверстиями
- Е) зажимная гайка
- Ж) упорное кольцо

27. Установите правильную последовательность. При очистке рыбы с помощью РО-1:

- А) Закрепляют скребок на гибком валу.

- Б) Закрепляют машину с помощью кронштейна на производственном столе.
- В) Приступают к очистке.

28. Установите правильную последовательность. Правила эксплуатации МРМ-15:

- А) Проверяют на холостом ходу 30-40 секунд.
- Б) Проверяют заземление и санитарное состояние.
- В) Опускают в загрузочное окно порционные куски мяса.
- Г) Проверяют правильность установки каретки с ножами-фрезами.

29. Выберите правильный ответ. Рабочий орган взбивальной машины:

- А) дисковый нож
- Б) взбиватель
- В) шнек

30. Выберите правильный ответ. ФЭСМ-20 предназначена для:

- А) жарки основным способом, жарки во фритюре, пассерования и тушения, припускания
- Б) пассерования и тушения
- В) припускания
- Г) жарки во фритюре

31. Выберите правильный ответ. К горячим сладким блюдам относят:

- А) мусс
- Б) самбук
- В) суфле

32. Выберите правильный ответ. Температура подачи холодных сладких блюд:

- А) 3 – 14°C
- Б) 7 – 14°C
- В) 14 – 15°C

33. Выберите правильный ответ. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса:

- А) ванилин
- Б) корицу
- В) лимонная кислота

34. Выберите правильный ответ. Когда добавляют сахар в компот:

- А) в начале варки
- Б) в середине варки
- В) в конце варки

35. Выберите правильный ответ. Время выдержки компота после варки А) 5-6 часов Б) 8-12 часов В) 3-14 часов

36. Выберите правильный ответ. Какой водой разводят крахмал:

- А) горячей кипяченой водой
- Б) тёплой кипяченой водой
- В) холодной кипяченой водой

37. Выберите правильный ответ. К желированным сладким блюдам относят А) кисель Б) компот В) шарлотка

38. Выберите правильный ответ. Сладкие блюда, подаваемые в горячем и холодном виде.

- А) печёные яблоки
- Б) блинчики с вареньем
- В) оладьи со сметаной

39. Выберите правильный ответ. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- А) все сразу и варят в течение 20-30 мин.
- Б) последовательно, учитывая продолжительность варки
- В) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания

40. Выберите правильный ответ. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- А) корицей
- Б) ванилином
- В) майораном

41. Выберите правильный ответ. К корнеплодам относятся:

- А) морковь, картофель, батат
- Б) морковь, свёкла, репа
- В) морковь, свёкла, кабачки

42. Выберите правильный ответ. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:

- А) соломку, дольки, ломтики
- Б) кубики, брусочки, кружочки
- В) бочонки, груши, спирали

43. Выберите правильный ответ. Обвалка – это...

- А) отделение мякоти от костей
- Б) удаление хрящей, пленок и жира
- В) деление полутуши на части

44. Выберите правильный ответ. Основными способами тепловой обработки являются:

- А) варка, жарка
- Б) варка, жарка, припускание
- В) тушение, запекание, пассерование

45. Выберите правильный ответ. К заправочным супам относятся супы, которые заправляют:

- А) свежими овощами
- Б) пассерованными овощами
- В) тушеными овощами

46. Выберите правильный ответ. К простым формам нарезки относят:

- А) спирали, стружка
- Б) кубики, брусочки
- В) бочонки, груши

47. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- А) Разделка.
- Б) Размораживание.
- В) Приготовление полуфабрикатов.
- Г) Снятие чешуи.

48. Выберите правильный ответ. К заправочным супам относятся:

- А) щи, борщ, рассольник
- Б) окрошка, уха, солянка
- В) свекольник, щи зеленые с яйцом

49. Выберите части туши говядины для жарки:

- А) шея, пашина
- Б) толстый край, филейная вырезка
- В) лопатка, покромка

50. Установите правильную последовательность первичной обработки птицы:

- А) опаливание
- Б) оттаивание
- В) приготовление полуфабрикатов
- Г) натирание отрубями
- Д) промывание

51. Установите соответствие между названием блюда и формой изделия:

1) крокеты картофельные	А) овально приплюснутые
2) шницель капустный	Б) шарик
3) котлеты капустные	В) кирпичик с закругленными краями
4) зразы картофельные	Г) овально-приплюснутые с заостренным концом

52. Выберите правильный ответ. К жареным блюдам из творога относят:

- А) вареники ленивые
- Б) пудинг
- В) сырники

53. Выберите правильный ответ. Для каких блюд макаронные изделия варят несливным способом?

- а) макароны с сыром
- б) макаронник г)
- паста с овощами

54. Выберите правильный набор ингредиентов для приготовления соуса майонеза:

- А) масло растительное, горчица столовая, желтки, сахар, соль, уксус
- Б) сливочное масло, яйцо, сахар, соль, уксус
- В) масло оливковое, крахмал, желтки, сахар, соль, уксус

55. Определите изделие из теста, по технологии приготовления:

Яйцо, соль, сахар растирают, добавляют молоко или воду и всыпают муку, взбивают до однородной массы. Выпекают из жидкого теста круглые изделия на разогретых сковородах с одной стороны до поджаристой корочки. На поджаренную сторону кладут фарш и заворачивают конвертом. Изделие обжаривают с двух сторон на разогретом масле. Отпускают 2шт. на порцию. Изделие называется _____.

56. Выберите правильный ответ. Посуда для подачи прозрачного бульона:

- А) суповая тарелка
- Б) горшочек В)
- бульонная чашка

57 Выберите правильный ответ. Тепловая обработка капустных котлет - это:

- А) жарка основным способом
- Б) запекание

В) пассерование

58. Установите соответствие между названием блюда и формой изделия:

1) рыба в тесте	А) полумесяц
2) тельное	Б) овально приплюснутые с заостренным концом
3) котлеты рыбные	В) брусочек

59. Выберите производный соус от белого основного:

- А) майонез
- Б) томатный
- В) голландский

60. Выберите правильный ответ. Соль при варке бобовых добавляют в конце варки, потому что она:

- А) ухудшает вкус
- Б) разрушает витамины
- В) замедляет их разваривание

61. Выберите правильный ответ. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- А) для улучшения вкуса
- Б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
- В) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

62. Выберите правильный ответ. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- А) снижается санитарное состояние
- Б) увеличивается потеря массы и витаминов
- В) при последующем нарезании овощи крошатся

63. Выберите правильный ответ. Канопе относится к _____ бутербродам.

- А) открытым
- Б) закрытым В) закусочным

64. Закончите фразу. Жюльен из птицы относится к _____ закускам.

65. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- А) соломка,
- Б) брусочки,
- В) ломтики,
- Г) кружочки,
- Д) кубики.

66. Установите последовательность технологии приготовления «Тельного»:

- А) Панируют в сухарях.
- Б) Сформованное тельное смачивают в льезоне.
- В) Укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф.
- Г) Обжаривают во фритюре.

67. Выберите правильный ответ. Полуфабрикат «Бифштекс натуральный» нарезают из:

- А) верхней части задней ноги
- Б) филейной вырезки В) покромки
- Г) боковой части задней ноги

68. Установите соответствие между полуфабрикатом и формой:

1) азу	А) овальная форма
2) антрекот	Б) брусочек
3) гуляш	В) кубик

69. Выберите правильный ответ. «Зразы картофельные» имеют форму:

- А) овально-приплюснутую Б) шарика
- В) кругло-приплюснутую
- Г) кирпичика с овальными краями

70. Выберите правильный ответ. «Шницель по-столичному» панируют в:

- А) муке
- Б) сухарях В) льезоне
- Г) хлебе, нарезанном короткой соломкой

Инструкция по охране труда для демонстрационного экзамена

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе при проведении демонстрационного экзамена допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Состав и количество участников на площадке определяется согласно жеребьевки.

1.3. На участников могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.4. Обучающемуся следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требование безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа;
- прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

3. Требования безопасности во время работы СВЧ шкафа (микроволновка)

Панель контроля

- Экран действий меню

Время приготовления, мощность, индикаторы действий, показатели времени приготовления -

Уровни мощности Нажмите эту клавишу, чтобы установить уровень мощности приготовления в микроволновой печи. - Гриль

Нажмите эту кнопку для того, чтобы установить программу приготовления на гриле до 60 минут.

- Комбинирование

Приготовление с комбинированием микроволнового режима и режима гриля.

- Настройка веса

Используйте, чтобы установить вес продуктов или количество операций меню автоприготовления.

- Вес размораживаемых продуктов

Нажмите, чтобы установить вес продуктов, которые Вы размораживаете.

- Кухонный таймер

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- Профилактический осмотр, чистку и ремонт оборудования производить только после полного отключения данного оборудования от электросети. При этом на рукоятках выключенных устройств вывешиваются плакаты с надписью: "Не включать. Работают люди".

- Запрещается производить ремонт и чистку аппаратуры, находящейся под напряжением.

Плита индукционная

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

— Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения. Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды.

— После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.

— Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды (должна намагничиваться) индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

— Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды. Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда. Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита.

— При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.

— Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама поверхность.

— При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя. Диаметр конфорки Ø 160 mm Ø 180 mm Ø 200 mm Минимальный диаметр дна посуды Ø 110 mm Ø 110 mm Ø 145 mm 17. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.

— Если конфорка включена, на цифровом индикаторе конфорки горит символ U. Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится.

— Конфорки управляются с помощью переключателей, расположенных на панели управления плиты. Степень Использование нагрева 0 Конфорка выключена, использование остаточного тепла Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).

— Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

— Чтобы ускорить процесс приготовления, можно воспользоваться режимом максимальной мощности нагрева, который можно включить на любой конфорке. Поверните переключатель вправо в положение P. На цифровом индикаторе конфорки загорится символ P. Если уменьшить степень нагрева, режим максимальной мощности автоматически выключится.

— Все конфорки оснащены особой функцией, при выборе которой конфорка некоторое время работает на полной мощности, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления (от 1 до 9).

- Функция «Автоматика приготовления» предназначена для блюд, которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время, при этом не контролируя процесс приготовления постоянно.
- Установите степень нагрева основного приготовления. На цифровом индикаторе конфорки будут попеременно высвечиваться символ А и установленная степень нагрева основного приготовления.
- Если посуду снять с конфорки и в течение 10 секунд поставить обратно, функция «Автоматика приготовления» продолжит работу.
- Индукционная конфорка непосредственно не нагревается, она нагревается за счет тепла от дна посуды. Пока после выключения поверхности светится индикатор Н, можно использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После того как индикатор Н погаснет, конфорка может оставаться горячей.
- Шум возникает при приготовлении на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная конфорка подает на посуду. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Это нормальный рабочий шум, который не означает возникновение неисправностей. Шум исчезнет или станет тише, если снизить степень нагрева. Шум вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум зависит от посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов.
- После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.
- После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора. Установите текущее время.
- Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева).

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ

1. Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
2. Не используйте варочную поверхность для хранения предметов
3. Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой, выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
4. Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.
5. Не оставляйте на индукционной поверхности металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.
6. Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.
7. Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
8. Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.
9. Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания!
10. Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
11. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола, так как это может привести к повреждениям и появлению царапин на ее поверхности.
12. Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки.
13. Не ставьте на конфорки пустую посуду.
14. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Конвекционная печь

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подайте электропитание.

Приступая к работе с печью, прогрейте печь до её рабочей температуры

Визуально проконтролировать зажигание светодиода кнопки «Вкл/Откл» - «дежурный режим» Включите печь - нажмите и отпустите кнопку «Вкл/Откл».

Гаснет светодиод кнопки «Вкл/Откл» и зажигаются индикаторы режима, включается лампа освещения духовки. Если в течении 15 мин. не нажимается ни одна кнопка на панели, контроллер перейдет в «дежурный режим».

Контроллер позволяет работать на двух режимах работы: ручное управление и управление по заранее сохраненным программам

После включения контроллер переходит на режим ручного управления.

На индикаторах параметров «Температура», «Время» отображается последнее заданное значение.

Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» для запуска, одновременно включается звуковая сигнализация на 1с.

Внимание! Перед загрузкой продукта рекомендуется прогреть духовку на 30 градусов выше требуемого значения температуры.

В процессе работы, по мере необходимости, откорректируйте значения параметров «Температура», «Время».

Если в процессе работы будет открыта дверь, на индикаторе режима «Температура» отображается значение «доо», электродвигатель и ТЭНы отключаются. Одновременно включается звуковая сигнализация. При закрывании двери на индикатор режима «Температура» выводится значение температуры, отключается звуковая сигнализация.

После истечения заданного времени завершается. Завершение процесса приготовления сигнализирует звуковой сигнал.

Для выбора режима ранее сохраненных программ нажмите и отпустите кнопку «Р». Выбор режима невозможен, если выполняется работа печи на ручном режиме На индикаторе «Время» отображается значение «Рго», а на индикаторе «Время» отображается значение «001».

Выберите номер программы нажатием на кнопку «А» или «▼».

Подтвердите выбор программы - нажмите и отпустите кнопку «|».

Зажигается светодиод выбранного шага-«1». На индикаторах параметра отображается заданное значение для данного шага. При необходимости отредактируйте значения параметров.

При необходимости измените, параметры последующих шагов - нажмите и отпустите кнопку «|»•

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ВЕСОВ

Установка весов:

- устанавливаем весы, чтобы стояли устойчиво;
- включаем в сеть;

Работа на весах:

- нажать клавишу О/Т, засветятся все сегменты дисплея;
- появится номер версии;
- индикация веса 0.00;
- дать весам прогреться 20 минут;
- приступить к взвешиванию;
- чтобы обнулить весы кратко нажать О/Т;
- тарирование электронных весов это операция позволяет получить чистый вес (нетто) взвешивание в контейнере;
 - *поставить пустой контейнер и нажать О/Т;
 - *добавить в контейнер образец; *отображается вес(нетто),вес тары остается в памяти.

Завершение работы:

- выключить весы;
- нажать клавишу О/Т;
- и держать её, пока на дисплее не появится MENU;

Уход за весами:

- регулярно их чистить (использовать мягкую тряпку с моющими средствами);

- отключить от сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ В начале работы:

- устанавливать оборудование как можно дальше от отопительных приборов;
- загрузка охлаждённого объёма продуктов производится после запуска холодильного агрегата, при достижении в ней требуемой температуры; В процессе работы:

- запрещается загружать не охлажденные продукты;
- не должно превышать норму единовременной загрузки;
- нельзя хранить продукты на испарины;
- покрывать решётчатые полки продуктами в бумаге, целлофане;
- не допускается хранить посторонние предметы;
- следует соблюдать товарное соседство;
- закрывать двери по всему периметру (они должны быть плотно прижаты к корпусу);
- открывать двери холодильника следует как можно реже и на короткий срок.

Запрещается:

- включать при наличии неисправности;
- утечки холодильного агента;
- при неисправности приборов автоматики и защиты;
- при отсутствии заземления;
- при нарушении теплоизоляции;
- отсутствие резиновых уплотнений на дверях;
- применять ножи, скребки для удаления инея с приборов охлаждения.

НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР

1. Перед началом работы проверяется санитарное состояние.
2. Установите необходимый взбиватель, бак, проверьте на холостом ходу 30-40 сек.
3. Для выполнения некоторых операций продукты, предназначенные для переработки, должны быть подготовлены заранее.
4. Твердые продукты, предназначенные для измельчения, рекомендуется нарезать ломтиками длиной не более 2 см.
5. Для получения качественно взбитых сливок их рекомендуется предварительно охладить. Сливки должны быть не менее 30% жирности. Взбивание должно производиться в сухой посуде без следов жира. Для качественно взбитых белков рекомендуется использовать предварительно охлажденные яйца не более недельной давности.
6. Молоко и сироп для взбивания (смешивания жидкостей) должны быть охлаждены до температуры 2—4° С.
7. Работу начинайте с малой скорости вращения и постепенно увеличивайте ее до максимальной, плавно переводя кнопку в сторону расширения клина. Работая с быстроходным валом, перемещайте его вверх-вниз, не касаясь дна и стенок посуды.
8. Максимальное количество твердого продукта для одной порции должно составлять примерно 300 г, минимальное 50—70 г. Рекомендуемое* время измельчения одной порции — не более 1 мин. После переработки двух-трех порций электромиксер необходимо отключить не менее, чем на 20 мин для охлаждения.
9. После окончания работы быстроходный вал опустите в сосуд с теплой водой и включите электромиксер на 20—30 с. Затем произведите его разборку, чистку и сборку.
10. При смешивании жидкостей рекомендуемое время работы для приготовления одной порции — не более 1 мин. Максимальное количество смешиваемых продуктов для одной порции — до 300 г.
11. Во время паузы и после работы не оставляйте электромиксер с поднятым кверху быстроходным валом во избежание попадания жидкости в электропривод.
12. Снимите с вала шайбу, промойте ее и вал теплой водой. Корпус изнутри промойте струей теплой воды, желательно под напором. Температура воды — не более 50° С.
13. Промытые детали и узлы высушите.
14. После взбивания в течение времени, соответствующего максимальному количеству повторяющихся циклов (общее время взбивания — не более 10 мин), электромиксер необходимо отключить не менее, чем на 30 мин для охлаждения.
15. Работа с тестомешалками аналогична работе со взбивалками. Максимальное количество перерабатываемых продуктов одной порции — не более 1 кг. Рекомендуемое время замеса одной порции

— не более 5 мин. После замеса двух порций электромиксер необходимо отключить не менее чем на 30 мин для охлаждения.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах техническому директору и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить руководителю демонстрационного экзамена о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом руководителю.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.





5.5. Закрыть вентили (краны), холодной и горячей воды.





Приложение 3

Образец ЧЕК - ЛИСТ



1. Все продукты разложить по полкам в холодильник

2. Рабочее место чистое, нож моешь сама, нож не оставляем на разделочной доске
3. Руки моем после каждой операции, руки протираем полотенцем или бумажными салфетками, волосы и колпак не поправлять
4. Кальмары чистим в перчатках
5. При оформлении и подаче блюд работаем в перчатках и после каждой операции меняем
6. Перед первой подачей переодеть черный фартук на белый **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**
7. Оставшиеся продукты убрать в холодильник полуфабрикаты на 2 полку, десерт на 1 полку и сырые продукты на соответствующие полки

ДЕСЕРТ МУСС		
Рецептура	Технология приготовления	Оборудование, посуда,
Мусс сливочный	<p>СЛИВОЧНЫЙ МУСС.</p>  <p>ШАГ 1: В 3 гр желатина добавить 25 мл холодной кипячённой воды и оставить для набухания</p>	Миксер, миски, силиконовые формы, ложки, сотейники, шкаф шоковой заморозки, нож, весы
Сливочный творожный сыр -100	ШАГ 2:	
Сахар - 35		
Ванильный сахар - 4	Размягчённый сливочный сыр 100 гр смешать с 2 ст.л. сахара, ложки с горкой. Затем взбить массу до пышности и растворения сахара.	
Желатин - 3	ШАГ 3:	
Вода - 25		
Сливки 33%- 100	В чашу влить охлаждённые сливки 100 гр, добавить 1 ч.л. с горкой ванильный сахар и 1 ст.л. обычный сахар. Начать взбивать на маленькой скорости, постепенно добавив до максимальной. Как только масса начнёт густеть, добавить взбитый сыр, ещё прокрутить 10 - 20 секунд, смешивая до однородности.	
	ШАГ 4:	
		
	Набухший желатин нагреть, но не кипятить. Перемешать до полного растворения порошка и дать немного остыть. Греть можно в микроволновке или на водяной бане	

	<p>ШАГ 5:</p>  <p>Чуть остывший желатин влить тонкой струйкой в сливочный крем, непрерывно помешивая на низкой скорости. Готовый сливочный мусс пышный и нежный, слегка сладкий.</p>	
<p>Мусс брусничный</p>	<p>Брусничный мусс</p> <p>Шаг 1: Желатин 8гр растворить в 30 мл холодной кипяченой воды, оставить набухать</p> <p>ШАГ 2:</p>	<p>Миксер, миски, силиконовые формы, ложки, сотейники, шкаф шоковой заморозки, нож, весы</p>
<p>Брусника -200</p>		
<p>Сливки- 200</p>		
<p>Желатин- 8</p>	<p>Свежую ягоду 200 гр промыть, пробить блендером. Замороженную не размораживать выложить в сито и промыть холодной водой и сразу в блендер.</p>	
<p>Вода-30</p>	<p>ШАГ 3:</p>	
<p>Сахар -120</p>		
	<p>Измельчённую ягоду протереть через сито. Либо выжать сок через 4 слоя марли</p> <p>ШАГ 4:</p>  <p>Вы должны получить 200 мл чистого, натурального ягодного сока.</p> <p>ШАГ 5: 200 ГР ХОЛОДНЫХ СЛИВОК ОТ 33% ВЗБИТЬ СО 120 ГР САХАРА. НАЧАТЬ ВЗБИВАТЬ НА МАЛЕНЬКОЙ СКОРОСТИ, ПОСТЕПЕННО ДОБАВИТЬ СКОРОСТЬ ДО МАКСИМАЛЬНОЙ. КАК ТОЛЬКО МАССА НАЧНЕТ ГУСТЕТЬ, ДОБАВИТЬ 200 МЛ СОКА БРУСНИКИ, ВЗБИВАТЬ НА МАЛЕНЬКОЙ</p>	

	<p>СКОРОСТИ ДО РАВНОМЕРНОГО ОКРАШИВАНИЯ МАССЫ. НАБУХШИЙ ЖЕЛАТИН НАГРЕТЬ, НЕМНОГО ОСТУДИТЬ, ЗАТЕМ ВВЕСТИ ЖЕЛАТИН В МАССУ НЕ ПРЕРЫВНО ПОМЕШИВВАЯ.</p> <p>ШАГ 6: ОБА МУССА РАЗЛИТЬ В ФОРМОЧКИ И ОТПРАВИТЬ В ШОКОВУЮ ЗАМОРОЗКУ.</p>	
Бисквит	ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ	Миксер, миски, ложки, силиконовая лопатка, противень, пароконвектомат, сито, кухонные весы
	<p>ШАГ 1:</p>  <p>Яйца взбить на малой скорости, постепенно всыпать сахар, добавляя обороты взбить до увеличения объёма. Сахар должен полностью раствориться, а масса станет светлой.</p> <p>ШАГ 2:</p>  <p>Просеять и смешать сухие ингредиенты: муку, какао, разрыхлитель.</p> <p>ШАГ 3:</p>  <p>Постепенно ввести сухую смесь в жидкую, каждый раз перемешивая до однородности.</p> <p>ШАГ 4:</p>  <p>Дно противня застелить пергаментом и смазать сливочным маслом, бока не смазывать, чтобы бисквит мог зацепляясь подниматься. Перелить тесто в форму и выпекать в заранее разогретой духовке при t 180' около 15 - 18 минут. Контроль готовности, вынутая сухая лучинка из центра бисквита.</p> <p>ШАГ 5:</p>	
Пшеничная мука-50 гр		Для пропитки
Яйца -2 шт		
Какао порошок -10 гр		Силиконовая кисть, чайник, чайная ложечка, стакан, кухонные весы
Сахар- 80 гр		
Разрыхлитель-0.33 чайн. л		
Растит. Масло-5 гр		

	 <p>Готовим ПРОПИТКУ . В кружку насыпать 40 грамм сахара, влить 40 мл. горячей воды, перемешать до полного растворения сахара. Дать остыть и добавить 1 - 2 ч.л. коньяк или ликёр, это по желанию.</p> <p>ШАГ 6:</p>  <p>Остывший корж качественно пропитать тёплым сиропом.</p>	
Брусничный соус	<ol style="list-style-type: none"> 1.Корень имбиря очистите и натрите на мелкой терке, можно использовать сушеный имбирь 2.бруснику помойте и выложите ее в кастрюлю, корень имбиря, поставьте на средний огонь. 3.Проваренную бруснику измельчите блендером. 4.Добавьте в брусничную массу всыпьте сахар и корицу., перемешайте. 	Сотейник, миски, блендер, ложки, индукционная печь, кухонные весы
Брусника - 200 гр.		
Сахар-песок - 120гр.		
Корень имбиря - порошок	Томите соус на медленном огне 20 минут, периодически помешивая. Брусничный соус	
Корица -1 ч.л.	получается густым и ароматным, храните его в холодильнике	
СОУС ТЕРИЯКИ	<p>Шаг 1: В стакан наливаем 80 мл воды комнатной температуры. Добавляем 3 ч. ложки крахмала Перемешиваем содержимое стакана до однородного состояния</p> <p>Шаг 2: в сотейник добавляем 100 мл соевого соуса, 4 ч. ложки сахара 1 ч. ложку сушёного молотого имбиря и 1 ч. ложку сушёного молотого чеснока, 1 ст. ложку винного уксуса, 2 ч. ложки оливкового масла и 2 ст. ложку меда.</p> <p>Шаг 3: Постоянно помешивая, доводим соус до кипения. Добавляем в соус раствор крахмала с водой. Как следует перемешиваем и выключаем огонь.</p>	Стакан, чайные ложечки , сотейник, , венчик, индукционная печь, кухонные весы
Соевый соус - 100 мл		
Крахмал - 3 ч. ложки		
Сахар тростниковый - 4 ч. ложки		
Имбирь сушёный молотый - 1 ч. ложка		
Чеснок сушёный молотый - 1 ч. ложка		
Уксус винный - 1 ст. ложка		
Масло оливковое - 2 ч. ложки		
Мёд жидкий - 2 ст. ложка		
Вода - 80 мл		
Кольца кальмара		
Кальмары- 4 шт	<p>Шаг 1: Кальмары залить кипятком на 1-2 минуты, шумовкой вынуть кальмары из воды, залить</p>	Сотейник, нож, разделочные доски(синяя,

	холодной водой, очистить от налета и вынуть внутренности, промыть теплой водой и вновь залить кипятком на 1-2 минуты, шумовкой вынуть кальмары из воды нарежьте кольцами и сразу же обваляйте в муке, пока они ещё влажные Шаг 2: Яйца взбейте с щепоткой соли	зеленая), венчик, щипцы или китайские палочки, миски, индукционная печь, сковорода, кухонные весы
Мука пшеничная- 100 гр	Шаг 3: Натереть сыр на мелкой терке в миску, подготовить в мисках по отдельности семя кунжута, панировочные сухари Шаг 4: В сковороде разогрейте масло на среднем огне. Шаг 5: Кальмаров сначала окуните в яйцо-меланж, после обваляйте в панировке: 9 колец в кунжуте, 9 колец в панировочных сухарях, 9 колец в тертом твердом сыре. Обжаривайте кольца примерно по 20 секунд с каждой стороны. Шаг 6: На тарелку постелить бумажное полотенце и готовые кольца выкладывать, чтобы удалить излишки масла. Выход кальмаров на 1 порцию по 9 колец (3 в сухарях, 3 в кунжуте, 3 в сыре) 110 -115гр	
Яйца-3 шт		
1 щепотка соли		
Растит. Масло-3-4		
кунжут.-50 гр		
сыр Пармезан -100		
панировочные сухари -100		
Гарнир		
200гр брокколи свежемороженых Брокколи- 42 гр (14 гр на порцию)	Шаг 1: поставить в кастрюльке воду для отваривания брокколи, довести до кипения, посолить и Отварить брокколи в слегка подсоленной воде 1-2 минуты Шаг 2: отваренные брокколи откинуть на дуршлаг и дать остыть и убрать в холодильник на 2 полку	Сотейник, миска, нож, разделочная доска (зеленая), шумовка, индукционная печь
200гр моркови Карамел.морковь- 60 гр (20 гр на порцию)	Шаг 1: поставить в кастрюльке воду для отваривания моркови Шаг 2: помыть морковь, очистить, пропустить через слайсер полоски, затем нарезать брусочками, Шаг 3: переместить морковь в сковороду добавить 2 ст л сахара и 1 ст ложку воды, и дать карамелизоваться моркови	Овощечистка, нож, разделочная доска, сотейник, шумовка, лопатка силиконовая, индукционная печь, сковорода ложка, слайсер
Сахар-2 ст л		
Вода-1 ст. л		
Соус Голландез	Шаг 1: в сотейник выложить большую часть слив.	Сотейник, весы, венчик, ложки,

	Масла. И ставлю ковш на плиту.	миски
1 пачка слив. Масла 150 гр	<p>Шаг 2: отделяю желтки от белков. К желткам добавляю соль, воду и лимонный сок, и перемешиваю венчиком</p> <p>Шаг 3: Затем добавляю 50 гр слив масла, ставлю миску на водяную баню и варю соус до густой консистенции постоянно помешивая.</p> <p>Шаг 4: вливаю растопленное слив. Масло и хорошо перемешиваю</p>	
Яйца-		
Вода-		
1 ст.		
Соль-щепотка		
Соус Бешамель	<p>Шаг 1: слегка подогрейте молоко, чтобы оно было теплым, но не кипятить</p> <p>Шаг 2: в сотейнике на медленном огне растопите сливочное масло и добавьте в сотейник растит. Масло и хорошо перемешайте</p> <p>Шаг 3 : всыпьте в сотейник муку и венчиком все тщательно перемешайте, чтобы не было комочков</p> <p>Шаг 4: небольшими порциями (по 3-4 ст.л) влейте теплое молоко и интенсивно перемешивайте, тщательно перемешивайте соус до полной однородности . соус посолите.</p> <p>Шаг 5: Варите соус на медленном огне до желаемой консистенций, если соус густоват, добавьте еще молока, а если жидкий проварите его до нужной консистенций</p>	Сотейник, миски, весы, венчик, индукционная печь, ложки
Слив. Масло-60 гр		
Растит масло-3 ст.л		
Мука пшеничная-2 ст л		
Молоко-350 мл		
Соль- по вкусу		
Соус майонез		
Яйчный желток-1 шт	<p>Шаг 1: выкладываю желток в миску, подсаливаю и начинаю взбивать.</p> <p>Шаг 2: когда желток немного побелеет и станет гуще начинаю добавлять масло по чуть-чуть.</p> <p>Шаг 3: когда майонез загустеет добавляю горчицу, и уксус</p> <p>Шаг 4: если получается слишком густой добавить немного молока и довести до нужной консистенции</p>	Миска, венчик,
Соль-щепотка		
Уксус винный-		
Горчица 10 гр		
Масло растит. 20 гр		