



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Ленинский агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Регистрационный номер

Рассмотрено:

На Совете техникума

Протокол № 8
от "29" 01 2024 г.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ "ЛИАТ"

Т.А. Прозорова
"29" 01 2024 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации выпускников очной
формы обучения по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
на 2023-2024 учебный год**

г. Ленинск, 2023г.

г. Ленинск, 2023г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «поварское дело») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ленинский агропромышленный техникум»

Содержание

1. Общие положения
2. Условия проведения государственной итоговой аттестации выпускников
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания
4. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Настоящая программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с нормативной документацией:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года;
- 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» с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 года;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940.
- Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена утверждены распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 г. N P-36;
- Методические рекомендации по проведению государственной итоговой и промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в условиях введения режима повышенной готовности от 16 апреля 2020 года N ГД-238/05;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ленинский агропромышленный техникум» по актуализированным ФГОС и ТОП-50

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Основные понятия и их определения, сокращения и термины

Для организации и проведения демонстрационного используются и применяются следующие понятия.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) – форма оценки степени уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере(или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов – совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ) – организация, располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена (далее - площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение, которой соответствует требованиям ФГОС и ТОП-50

Техническое описание (ТО) – документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

Инфраструктурный лист (ИЛ) – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции.

Эксперт – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями, а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) – эксперт по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

Технический эксперт – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

Экспертная группа – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

eSim – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

CIS (CompetitionInformationSystem) – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена

2. Процедура проведения ГИА

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются техникумом на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов.

Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся техникума не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены государственной экзаменационной комиссии могут выдавать участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное

время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведёт к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

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

Участие в демонстрационном экзамене предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения техникум направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена по предложению региональных координационных центров за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяется Главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием». (Приложение №1)

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
Поварское дело	0,00 - 7,05	7,06 - 14,11	14,12 – 24,70	24,71 – 35,3

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

5. Порядок рассмотрения апелляции и передачи государственной итоговой аттестации.

По результатам государственной аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник, 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 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.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3
для демонстрационного экзамена
по компетенции
«Поварское дело»**

Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3

КОД 1.3 по компетенции «Поварское дело»

1. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер;
 2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
 3. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569.
 4. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565
-

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. Перечень знаний, умений, навыков по компетенции «Поварское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

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. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 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.

2 Навыки коммуникации и работы с клиентами.

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.

3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.

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 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.

4 Знания об ингредиентах и меню.

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 присоставления 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 признаки 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 желаний гостя.

5 Подготовка ингредиентов.

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 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.

6 **Применение различных методов тепловой обработки.**

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 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:
 - Супы и соусы;
 - Закуски горячие и холодные;
 - Салаты и холодные блюда;
 - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
 - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
 - Овощные и вегетарианские блюда;

- Фирменные и национальные блюда;
- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>(завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 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.
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 рецептов, 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 он-лайн 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 ИТ;
- 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.

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Fingerfood	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Количество рабочих мест Количество студентов	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

**Задание для демонстрационного экзамена по компетенции
«Поварское дело» (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 7 ч.

ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

3. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

3.ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1.ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Fingerfood	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

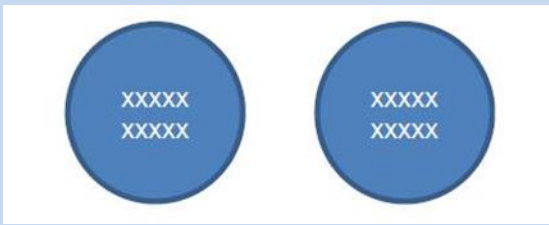
Модули с описанием работ

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

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля А Е В. На выполнение модулей А Е В даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %
Модули АЕ В= (35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Fingerfood	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <p><input type="checkbox"/> 1ый вид (ово-лакто):</p> <p>- используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</p> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <p><input type="checkbox"/> 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:</p> <p>- обязательный компонент печень говяжья.</p>	
Подача	<p><input type="checkbox"/> Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> используйте продукты из «Чёрного ящика»	
Обязательные ингредиенты	<input type="checkbox"/> печень говяжья <input type="checkbox"/> ингредиент из чёрного ящика	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть E	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника <input type="checkbox"/> минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен; Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	<input type="checkbox"/> Масса горячего блюда - минимум 220 г <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <input type="checkbox"/> Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> используйте ингредиенты с общего стола	

	<input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть В	Десерт	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <p><input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника</p>	
Подача	<p><input type="checkbox"/> Масса десерта - минимум 110г</p> <p><input type="checkbox"/> 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p><input type="checkbox"/> Оформление десерта на выбор участника</p> <p><input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте для начинки яблоки</p>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

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

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *присервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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



3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Fingerfood	2.75	1.22	3.97
E	Часть Е Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
G1	Часть В Десерт	2.75	1.22	3.97
Итого =				35,4

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стилль и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда.

План проведения демонстрационного экзамена

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 – 17:00	Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С1*

День экзамена	Общение участником в	Брифинг Участником в Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участником в	Всего часов
День 1 С 1 09:00 14:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	Часть А Fingerfood	12:30	13:30 14:00	14:00 14:15	5 часов
				Часть Е Горячее блюдо Рыба	13:00			
				Часть В Десерт	13:30			

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

Комната экспертов – состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом для данного количества экспертов.

Дегустационные 1,2 –состоят из столов и стульев, для проведения слепой дегустации.

Комната главного эксперта – необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену. **Склад** –состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

Комната хранения тулбоксов–необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

Комната участников –в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

Общая зона –состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

Рабочие места участников – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.