

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»  
КГТК – филиал НГГТИ



СОГЛАСОВАНО  
Шеф-повар столовой  
МКОУ СОШ № 4 с. Кочубеевское  
А.А. Чуприкова  
2023 год



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
« 30 » 2023 год  
В.А.Малхозов

**ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

уровень основной профессиональной образовательной программы

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

код, наименование специальности

**ОЧНАЯ**

форма обучения

**СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ**

наименование квалификации

**3ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ**

Срок получения СПО по ППССЗ (на базе основного общего образования)

Год набора 2022


В основу разработки программы итоговой аттестации положены:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016г. № 1565.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждена Ученым советом НГГТИ от «30» мая 2023 г. протокол № 14.

Программа итоговой аттестации рекомендована (одобрена) Методическим советом Кочубеевского гуманитарно-технического колледжа – филиала государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» от «17» мая 2023 г. протокол № 4.

Разработчики:


Преподаватель КГТК – филиала НГГТИ  И.М. Верба

 А.Н. Деркачева

 Н.Г. Громова

Согласовано:


Зам директора по УР

 И.М. Верба

Зам директора по ПО

 Э.Р. Юскович

Председатель методической комиссии

 Н.Г. Громова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. ФОРМЫ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	10
5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	12
6. ПРОВЕДЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	14
7. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	20
8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ.....	23
9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....	25
10. ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ.....	27
11. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	30
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 1 – Оценочные материалы демонстрационного экзамена базового уровня.....	36
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 2 – Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1- 2022-2024.....	57
14. ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2- 2022-2024.....	85
15. ПРИЛОЖЕНИЕ 4 - Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3- 2022-2024.....	96
16. ПРИЛОЖЕНИЕ 5 - Примерные темы дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	124

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа итоговой аттестации устанавливает требования к организации, проведению и методическому сопровождению итоговой аттестации для выпускников по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Итоговая аттестация является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

– Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

– профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148)

– иных нормативно-правовых актов Российской Федерации;

– Устава, локальных нормативных актов НГГТИ.

1.4 Итоговая аттестация является элементом внешней оценки уровня и качества подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и позволяет реализовать современные механизмы оценки общих, профессиональных и дополнительных компетенций.

1.5 Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение итоговой аттестации.

1.6 Итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело завершается присвоением выпускнику квалификации – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускникам, успешно прошедшим итоговую аттестацию по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдаются, документы об образовании и о квалификации. Образцы так документов об образовании и о квалификации и приложений к ним, описание указанных документов и приложений, порядок заполнения, учета и выдачи указанных документов и их дубликатов установлены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

## **2 ЦЕЛИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

2.1 Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

2.2 Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

2.3 Итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в целях определения:

– соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

– готовности выпускника обладать сформированными в результате обучения профессиональными и общими компетенциями.

2.4 Итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

## **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1 В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело у выпускника должны быть сформированы общие, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

3.2 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар.

3.4 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК) и дополнительными профессиональными компетенциями (далее – ДПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий



разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ДПК 7.1. Решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и практических основ естественных, техническихи экономических наук.

ДПК 7.2. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности.

ДПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ДПК 7.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.5. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ДПК 7.6. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

ДОК 12. Анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, обладать способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ДПК 8.1. Применять общепрофессиональные знания, использовать стандартные программные средства в профессиональной деятельности, ориентироваться в условиях постоянного изменения нормативно-правовой базы.

ДПК 8.2. Осуществлять и контролировать технологические процессы производства с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности, применяя известные и новые технологии в профессиональной области.

#### **4 ФОРМЫ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1 Итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В ходе итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных у выпускников компетенций требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Итоговая аттестация организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

4.3 Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

– демонстрационный экзамен базового уровня (Приложение 1) проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

– демонстрационный экзамен профильного уровня (Приложение 2) проводится по решению Педагогического совета структурного подразделения, реализующего ОП СПО и приказа руководителя Института на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов «Ворлдскиллс», устанавливаемых автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» (далее - Агентство), а также квалификационных требований, заявленных организациями,

работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее – организации-партнеры).

4.4 Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

4.5 Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

4.6 Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.7 В соответствии с ФГОС СПО и календарным учебным графиком по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на итоговую аттестацию отводится 216 часов.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы дипломных работ определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. (Приложение 3). Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом руководителя Института.

## **5 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

5.1 НГГТИ обеспечивает проведение итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

5.2 НГГТИ использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении итоговой аттестации студентов.

5.3 Студентам и лицам, привлекаемым к итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

5.4 К итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.5 Программа итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность демонстрационного экзамена утверждаются после обсуждения на заседании педагогического совета Колледжа НГГТИ с участием председателя экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ЭК).

5.6 Программа итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

5.7 В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией. Экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5.8 ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению НГГТИ приказом министра образования Ставропольского края.

Председателем ЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

5.9 Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня

проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

5.10 Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.11 Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ИА.

5.12 Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с участием не менее двух третей ее состава.

5.13 Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

5.14 Решения 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 экзаменационной комиссии является решающим.

5.15 Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из НГГТИ.

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

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

Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в НГГТИ на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

5.17 Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии и хранится в архиве НГГТИ.

5.18 Программа ИА утверждается руководителем структурного подразделения, реализующего ОП СПО НГГТИ после обсуждения на заседании Педагогического совета структурного подразделения, реализующего ОП СПО с участием председателей ЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ИА.

## **6 ПРОВЕДЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

6.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных НГГТИ в Программу ИА.

6.2 Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Институт обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК, членов экспертной группы.

6.3 Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории Института, а при сетевой форме реализации образовательных программ – также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

6.4 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ЭК совместно с Институтом не

позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. НГГТИ знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

6.5 Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

6.6 Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

6.7 Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

6.8 Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

6.9 Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

6.10 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с НГГТИ);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;

з) представитель НГГТИ, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

6.11 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

6.12 Лица, указанные в пунктах 6.10, 6.11 обязаны:

– соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

– пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

– не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

6.13 Члены Эк, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

6.14 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий



демонстрационного экзамена самостоятельно.

6.15 Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

6.16 При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

6.17 Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

6.18 Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

6.19 Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

6.20 Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена,

необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

6.21 Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

6.22 В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

6.23 После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

6.24 После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

6.25 Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной

безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

6.26 Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

6.27 Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

6.28 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

6.29 В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ЭК, и такой выпускник признается ЭК не прошедшим ИА по неуважительной причине.

6.30 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

6.31 После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

6.32 Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

6.33 Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

6.34 По решению ЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ИА в форме демонстрационного экзамена.

6.35 Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ЭК с участием не менее двух третей ее состава.

## **7 ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

7.1 Результаты проведения ИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ЭК.

7.2 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

7.3 Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ЭК для выставления оценок по итогам ИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в НГГТИ в составе архивных документов (в случае нахождения центра проведения экзамена на территории иной организации).

7.4 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

7.5 Оценивание качества написания студентом дипломной работы проводится на основе анализа текста дипломной работы на соответствие содержательным требованиям:

- корректно сформулированная тема (проблема) исследования.
- четкое обоснование научной и/или практической актуальности темы.
- актуальность (научная и/или практическая) должна содержать формулировку проблемной ситуации.
- введение, соответствующее требованиям к работе и заданию.
- полнота раскрытия заявленной темы и решения поставленных задач.
- отсутствие прямых заимствований и пространного цитирования.
- присутствие авторского исследования или/и самостоятельного вторичного анализа.
- наличие теоретического и эмпирического материала (для теоретической или методологической работы – самостоятельного теоретического исследования).
- описание эмпирической базы, соответствующее требованиям.
- наличие обоснованных выводов и практических рекомендаций (в соответствующих случаях).

– стилистика и орфография текста должна соответствовать научному формату работы.

Оценка дипломной работы на соответствие содержательным требованиям находит свое отражение в отзыве руководителя дипломной работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя.

Критерии оценки защиты дипломной работы:

Оценка «отлично» выставляется за работу, содержащую глубокое, логичное и полное раскрытие темы, отличающуюся самостоятельностью, знанием теоретического материала, опирающуюся на практический опыт студентов. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает глубокое знание темы, свободно ориентируется в материале, использует наглядные пособия.

Оценка «хорошо» выставляется за работу, содержащую последовательное изложение основных вопросов темы, понимание теоретического и практического материала. Работа отличается достаточной обоснованностью выводов и обобщений, но содержит неточности в изложении материала. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает знание темы, ориентируется в материале без особых затруднений, использует наглядные пособия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в основном, раскрывающую содержание темы, которая отличается схематичностью, нарушением последовательности, отдельными неточностями в изложении. Работа недостаточно грамотна. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы, ошибки в расчетах или имеются замечания к оформлению дипломной работы. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит элементы исследовательского характера, имеет поверхностно изложенный материал темы, отсутствуют практические расчеты, работа не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзыве руководителя имеются серьезные критические замечания по содержанию работы. При её защите обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на вопросы комиссии по теме исследования.

При оценке дипломной работы руководителем «неудовлетворительно», дипломная работа к защите не представляется.

7.5 В случае досрочного завершения ИА выпускником по независящим от него причинам результаты ИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ЭК принимается решение об аннулировании результатов ИА, а такой выпускник признается ЭК не

прошедшим ИА по уважительной причине.

7.6 Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

7.7 Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК, в случае его отсутствия заместителем ЭК и секретарем ЭК и хранится в архиве НГГТИ.

7.8 Выпускникам, не прошедшим ИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ИА по уважительной причине (далее – выпускники, не прошедшие ИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из Института.

7.9 Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Институтом для повторного участия в ИА не более двух раз.

7.10 Дополнительные заседания ЭК организуются в установленные Институтом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ИА по уважительной причине.

7.11 Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из НГГТИ и проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

Для прохождения ИА выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в НГГТИ на период времени, установленный Институтом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

## **8 ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

8.1 По результатам ИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ИА

8.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ИА.

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

8.4 Состав апелляционной комиссии утверждается Институтом одновременно с утверждением состава ЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ЭК.

8.5 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ЭК, а также главный эксперт при проведении ИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

8.6 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА.

8.7 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ИА.

В последнем случае результаты проведения ИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ИА в дополнительные сроки,

установленные НГГТИ без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

8.8 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при сдаче демонстрационного экзамена, секретарь ЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

8.9 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

8.10 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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.11 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.12 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Института согласно номенклатуре дел.

## **9 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

9.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ИА с



учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

9.2 При проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами Эк, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ИА 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).

9.3 Дополнительно при проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе 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 по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются 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 итоговой 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 демонстрационный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) 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 надиктовываются ассистенту;

– по их желанию демонстрационный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

9.4 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## **10 ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**

### **10.1 Цель дипломной работы**

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Подготовка и защита дипломной работы направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

### **10.2 Определение темы дипломной работы**

Примерные темы дипломных работ определяются Колледжем НГГТИ в соответствии с видом профессиональной деятельности и утверждаются на заседании методической комиссии. Темы дипломной работы должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) профильных организаций.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

При определении темы дипломной работы следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля.

Выбор темы дипломной работы обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Примерные темы дипломных работ для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в Приложении Е.

Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом ректора НГГТИ.

### 10.3 Руководство дипломной работой

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель из числа педагогических работников Колледжа НГГТИ.

К каждому руководителю дипломных работ может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

В обязанности руководителя дипломной работы входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно с обучающимися плана дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке

индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;

- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломной работы.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на дипломную работу рассматривается методической комиссией, подписывается руководителем дипломной работы и утверждается заместителем директора Колледжа НГГТИ по учебной работе.

Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора Колледжа НГГТИ по учебной работе.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

#### 10.4 Структура и содержание дипломной работы

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются методическими указаниями по выполнению дипломной работы обучающимися по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к оформлению дипломной работы определяются методическими указаниями по оформлению письменных работ обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Колледже НГГТИ.

#### 10.5 Процедура защиты дипломной работы

К защите дипломной работы допускаются студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе

среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вопрос о допуске дипломной работы к защите решается на заседании методической комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя по учебной работе и оформляется приказом ректора НГГТИ.

Защита производится на открытом заседании ЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с участием не менее двух третей ее состава. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ЭК по согласованию с членами ЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты защиты дипломной работы обсуждаются на закрытом заседании ЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и оцениваются простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

#### 10.6 Хранение дипломных работ

Выполненные дипломной работы хранятся после их защиты в Колледже НГГТИ. Срок хранения – в течение пяти лет после выпуска обучающихся из НГГТИ.

Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии дипломных работ выпускников.

## 11 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

### 11.1 Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.с изменениями, одобренными общероссийским голосованием 01.07.2020), 2020, Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ

(ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022) [Электронный ресурс] /.-Электрон. текстовые данные.-: Справочная правовая система КонсультантПлюс.-URL: <http://www.consultant.ru>

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс] /.-Электрон. текстовые данные.-: Справочная правовая система КонсультантПлюс.-URL: <http://www.consultant.ru>

4. ГОСТ 30390-2013 (с изм. 01.01.2022г.) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

5. ГОСТ 31985-2013 (с изм. 01.01.2021г.) Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

6. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. (с изм. 01.01.2022г.) Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно–технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>.

7. ГОСТ Р 56766-2015 (с изм. 01.01.2021г.) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно–технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

8. ГОСТ Р 50647–94 «Общественное питание. Термины и определения».

9. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

11. ГОСТ Р 50762–2007 «Общественное питание, классификация предприятий».

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

15. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

16. СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 22 мая 2020 года N 15(с изм. 13.11.2020г.)

17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», основанные на принципах ХАССП (с изменениями на 08.08.2019г.)

18. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

#### **11.2 Основная литература:**

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Бурчакова И. Ю. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 384 с.- (Среднее профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

2. Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / А. Т. Васюкова, под редакцией А. А. Славянского. – Москва : КНОРУС, 2022. - Текст: электронный // ВООК.ру : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник. – Москва : Русайнс, 2018. – 224 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

4. Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова [ и др.]. – Москва : Русайнс, 2022. – 237 с. – Текст: электронный // ВООК.ру : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

5. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный

6. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Горленко О. А., Ерохин Д. В., Можяева Т. П. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

7. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для среднего профессионального образования / Данильченко С. А., Саенко О. Е. – Москва: КНО РУС, 2021. - Текст: электронный // ВООК.ру : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

8. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019 г. – 80 с. - (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

9. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Исаева О.М., Припорова Е.А. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

10. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для

среднего профессионального образования / Максимцев И. А., Горелов Н. А. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. - 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

13. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для среднего профессионального образования / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2023. – 128 с. (Среднее профессиональное образование). – Текст: непосредственный.

14. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник. – Москва : Академия, 2020. - 256 с. (Среднее профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

15. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2022. – 321 с. - Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

### **11.3** Дополнительная литература:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум для среднего профессионального образования / К. Я. Гайворонский. – Москва : ИНФРА-М : ФОРУМ, 2018. – 104 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Бурчакова И. Ю. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. - 384 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник. – Москва : Русайнс, 2019. – 224с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст: непосредственный

4. Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – Москва : КНОРУС, 2022. - Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

5. Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова [и др.]. – Москва : Русайнс, 2022. – 237 с. – ISBN 978-5-4365-1706-3. - Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>



6. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный
7. Горленко О.А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Горленко О.А., Ерохин Д. В., Можаяева Т. П. - 2-е изд. - М.: Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>
8. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для среднего профессионального образования / Данильченко С. А., Саенко О. Е. – Москва : КНОРУС, 2021. - Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>
9. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. - 528 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
10. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 80 с. - (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
11. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 80 с. - (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
12. Исаева О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Исаева О. М., Припорова Е. А. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>
13. Казначевская, Г. Б. Менеджмент. - 16-е изд., стер. – Москва : КноРус, 2022. - Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>
14. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва : ИНФРА-М : Альфа-М, 2021. – 412 с. (Среднее профессиональное образование). – Текст: непосредственный
15. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Максимцев, И. А., Горелов Н. А. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>
16. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. – Москва : КноРус, 2021 . Текст: электронный // ВООК.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>
17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Пасько О. В., Бураковская Н. В.,

Автюхова О. В. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

18. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. - 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

19. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2019. -321 с. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

20. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для среднего профессионального образования / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 128 с. (Среднее профессиональное образование). – Текст: непосредственный

21. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для среднего профессионального образования : А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

#### **11.4 Периодические издания:**

21. Вопросы питания = *Voprosy pitania* : научно-практический журнал / Мин-во здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук ; главный редактор В. А. Тутельян. Том 87(2018); Том 88(2019); Том 89(2020); Том 90(2021); Том 91(2022). – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018; 2019; 2020; 2021; 2022. - ISSN 0042-8833.

22. Ресторанные ведомости : всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания / главный редактор Е. Аносова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018; 2019; 2020; 2021; 2022. - ISSN 1993-596X.

23. Индустрия питания = *Food industry* : научный журнал / ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет" ; главный редактор В. М. Позняковский. Том 7(2022). - Екатеринбург : Уральский государственный экономический университет, 2022 . - ISSN 2500-1922.

24. Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал ; главный редактор В. Елфимов. - Москва : Отраслевые ведомости, 2021.- ISSN 0042-8833.

25. Школа гастронома : практический журнал / главный редактор А. И Захарин. - Москва : Гастроном, 2018; 2019; 2020. - 48 с. - ISSN 1278-6948.

#### **11.5 Интернет ресурсы:**

1 <http://www.iprbookshop.ru> – Научно-образовательный ресурс – электронно-библиотечная система IPRbooks

2 <https://www.book.ru> – ЭБС BOOK.ru – электронно-библиотечная система от правообладателя (СПО)

3 Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

- 4 <http://www.consultant.ru> – Справочная система КонсультантПлюс
- 5 <http://engenegr.ru/> – ГОСТ. База стандартов
- 6 <http://www.frio.ru> – Федерация рестораторов и отельеров
- 7 <http://www.restoran.ru> – Информационный интернет-сайт Ресторан.ру
- 8 <http://vitameal.ru> – Сайт Кулинария
- 9 <http://lublugotovit.ru> – Люблю готовить! Кулинарные рецепты
- 10 <http://www.prorestoran.com>. – Основы ресторанного дела. URL
- 11 <http://www.restoranoff.ru> – Мастер-классы, тренинги, оборудование для ресторанов. URL
- 12 [http://www.guidexpert.ru/professiya\\_somele\\_i\\_re](http://www.guidexpert.ru/professiya_somele_i_re) – Профессия сомелье. Ассоциация сомелье.
- 13 <http://www.restorus.com> – Для профессионалов ресторанного бизнеса.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020)
Код комплекта оценочной документации	КОД 43.02.15-2023

**СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ**

<b>Сокращение</b>	<b>Расшифровка</b>
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ИА	Итоговая аттестация

**1 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня

## **1.1 Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена Организационные требования<sup>1</sup>:**

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на

основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

<sup>1</sup> Отдельные положения Порядка проведения итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

### Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) <sup>2</sup>	<b>04:00:00</b>
--	-----------------

### Требования к содержанию<sup>3</sup>

№ п/п	Модуль задания <sup>4</sup> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК Осуществлять	<u>уметь:</u> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты,

		<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;_ комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок сложного ассортимента; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <u>иметь практический опыт в:</u>  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче закусок сложного ассортимента; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
--	--	---	---

			<p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
2.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК  Организовывать подготовку рабочих мест,оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><u>уметь:</u>  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты,стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарно-</p>



		<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>эпидемиологические требования; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <u>иметь практический опыт в:</u> подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--	---

3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><u>уметь:</u>  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать</p>
---	--	---	---

			<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><u>иметь практический опыт</u>:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче мучных кондитерских изделий сложного приготовления; контроле качества и безопасности готовой продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--	---

<sup>2</sup> В академических часах.

<sup>3</sup> В соответствии с ФГОС СПО.

<sup>4</sup> Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

## Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов			<b>100</b>
№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	2	3	4
1	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	30,00

2	<p>Организация и ведение Процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	40,00
---	--	--	-------

3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	30,00
<b>Итого</b>			<b>100,00</b>

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции начинается с отлагательного существительного.

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную:**

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

## 1.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

### Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Плита электрическая, 4-х конфорочная	Напряжение: 380/220 В, трёхфазный Мощность плиты (не менее): 12кВт
2.	Стол производственный из нержавеющей стали с мойкой	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
3.	Стол производственный из нержавеющей стали	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
4.	Мойка металлическая	Минимальный размер 300х400 мм
5.	Стеллаж металлический	Минимальный размер 600х500х1800 мм
6.	Холодильный шкаф	Температурный режим +1...+10°C Внутренний объем не менее 150 л.
7.	Пароконвектомат	Вместимость не менее 2 гастроемкостей GN 1/2
8.	Настольные весы	Минимальный шаг взвешивания 1г, наименьший предел взвешивания не более 10 г
9.	Блендер	Сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер
10.	Планетарный миксер	Комплект: венчик прутковый, лопатка для смешивания
11.	Шкаф шоковой заморозки	Температура в камере достигает от -18°C и ниже
12.	Слайсер	Толщина нарезки 0 – 15 мм
13.	Печь микроволновая	Минимальная мощность 700 Вт
14.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт
15.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт, Вместимость - 75 г

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Миски металлические	Минимальный объем – 300 мм
2.	Сотейники	Минимальный объем – 0,8 л
3.	Кастрюли	Минимальный объем – 1,5 л
4.	Терка	Режущая часть изготовлена из нержавеющей пищевой стали
5.	Лопатки силиконовые	Минимальная температура, °C -40 Максимальная температура, °C +230
		Габариты (ШхВхД), мм. 125х90х9
6.	Сковорода	Минимальный диаметр – 220 мм, минимальная высота – 45 мм

7.	Доски разделочные с подставкой (комплект)	Пластиковые доски: зеленая, желтая, красная, синяя, белая, коричневая. 1 комплект на одного человека
8.	Сито среднего размера	Минимальный диаметр – 140 мм
9.	Жаропрочные рукавицы	Из плотной хлопковой ткани с специальным жаропрочным наполнителем или силиконовые
10.	Тарелка круглая столовая	Диаметр 300-320 мм, цвет – белый
11.	Подносы пластиковые	Для подачи приготовленных блюд
12.	Гастроемкости	Размер GN 1/1 или GN ½ в зависимости от модели пароконвектомата
13.	Скребок	Металлический или пластиковый
14.	Стакан мерный пластиковый	Минимальный объем – 0,3 л
15.	Кисточка силиконовая	Материал - силикон
16.	Коврик силиконовый	Размер 300x400 мм
17.	Форма силиконовая	Минимальное количество ячеек 6 шт.
18.	Кольца металлические	Минимальный диаметр – 40 мм
19.	Диспенсер для соуса	Минимальный объем – 700 мл
20.	Сковорода-гриль	Диаметр верха – 260 мм Толщина дна - 6 мм Высота стенок - 50 мм Толщина стенок - 4 мм
21.	Щипцы кулинарные	Длина, - 340 мм Материал рабочей части - силикон
22.	Ведро мусорное	Минимальный объем – 5 л
23.	Ножницы	Минимальная длина – 140 мм
24.	Скалка деревянная	Минимальная длина скалки – 350 мм, Минимальный диаметр скалки – 40 мм
25.	Венчик малый	Сталь нержавеющей, минимальная длина – 100 мм
26.	Миска пластиковая	Минимальный объем – 1 л

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Перчатки силиконовые	Размеры S, M, L
2.	Фольга	Толщина до 0,2 мм
3.	Бумага пергаментная	Не имеет запаха; эластична; складывается по шву; жаро-, влаго- и воздухопроницаема; устойчива к высоким температурам; не вызывает пыли; имеет нейтральное рН
4.	Полотенца бумажные	Двухслойные
5.	Ложки пластиковые	Одноразовые
6.	Средство для мытья посуды	Смываемость и экологическая чистота
7.	Контейнеры пластиковые	Пищевой пластик



8.	Мешки мусорные	Минимальный объем – 30 л
9.	Антисептик	Оказывает как бактериостатическое, так и бактерицидное действие на микроорганизмы
10.	Мешки кондитерские	Материал - полиэтилен
11.	Губки для мытья посуды	Состоят из губчатого материала например, поролона, или микрофибры)
12.	Аптечка	Тип: коллективная Форма выпуска: сумка Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: для учебных учреждений
13.	Огнетушитель	Порошковый

### 1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

#### Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Площадка должна быть обеспечена местной системой вытяжной вентиляции
2.	Полы	Покрытия пола не должно иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.	Освещение	Уровни естественного и искусственного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам
4.	Электричество	Подведено напряжение 220V, 360V есть заземление и зануление
5.	Водоснабжение	Площадка должна быть оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.
6.	Отходы	Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"(Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431)
7.	Температура	19-21 <sup>0</sup> С

#### 1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной

организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

### 1.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

#### **Инструкция:**

##### *Техника безопасности при работе с ножом*

1. Рукоятка ножа должна быть гладкой, без выступающих заклепок.
2. Запрещается оставлять нож в обрабатываемом сырье.
3. Запрещается подтягивать или передавать ножом продукты.

##### *Техника безопасности с тепловым оборудованием*

1. Выбирать нужный для работы режим.
2. При работе с горячими поверхностями использовать жаропрочные рукавицы.

##### *Техника безопасности при использовании электромеханического оборудования (блендер, миксер)*

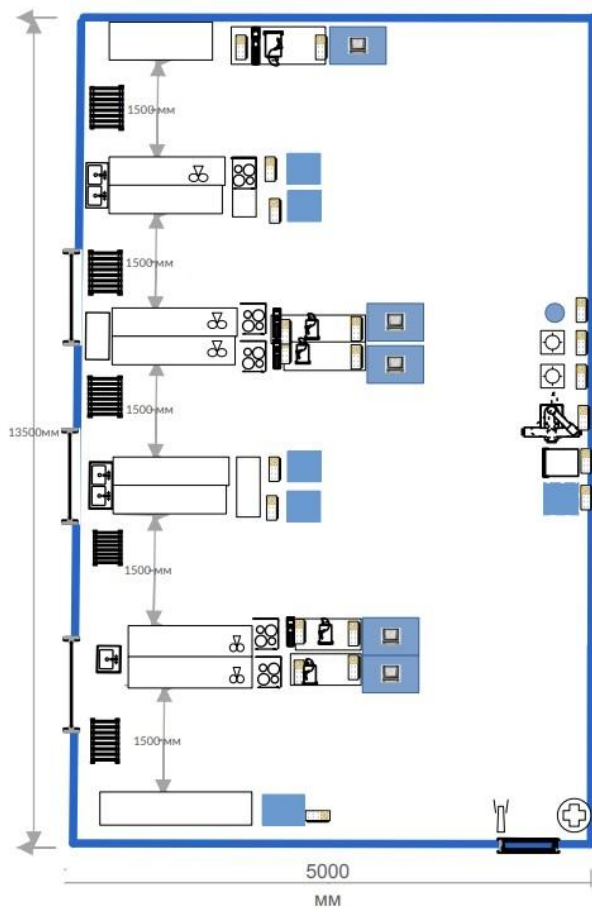
1. Электромеханическое оборудование с переключением на различные напряжения должно иметь конструкцию, которая исключает случайное изменение положения переключателя.
2. Перед началом работы электромеханическое оборудование необходимо осмотреть и опробовать на холостом ходу.
3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки и обесточивания двигателя и рабочих органов машины.
4. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

## 1.6. Образец задания

<p style="text-align: center;">Модуль 1:</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 1:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить холодную закуску из птицы.</li><li>2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</li><li>3. Допускается наличие декора на усмотрение участника.</li><li>4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>5. Масса одной порции 70-110 г.</li><li>6. Температура основного компонента блюда 10-14<sup>0</sup>С.</li></ol>
<p style="text-align: center;">Модуль 2:</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 2:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить горячее блюдо из птицы.</li><li>2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</li><li>3. Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.</li><li>4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>5. Масса одной порции 180-250 г.</li><li>6. Температура основного компонента блюда минимум 65<sup>0</sup>С.</li></ol>
<p style="text-align: center;">Модуль 3:</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 3:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить холодный десерт.</li><li>2. Основная составляющая - выпеченный элемент.</li><li>3. Обязательно наличие гарнира и соуса.</li><li>4. Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.</li><li>5. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>6. Масса одной порции минимум 90-130 г.</li><li>7. Температура по выпеченному элементу 10-14<sup>0</sup>С.</li></ol>

Приложение к оценочным материалам (Том 1)

# План застройки площадки



Рабочее место не менее 6 м<sup>2</sup>

## Легенда:

- |  |                                 |  |                               |  |                       |
|--|---------------------------------|--|-------------------------------|--|-----------------------|
|  | Холодильник                     |  | Кофемолка                     |  | электрическая плита   |
|  | Розетки 220В, 380В              |  | Стеллаж                       |  | огнетушитель          |
|  | Мойка (вода: холодная, горячая) |  | Пароконвектомат               |  | Слайсер               |
|  | Планетарный миксер              |  | Весы                          |  | аптечка               |
|  | Микроволновая печь              |  | Холодильник шоковой заморозки |  | мясорубка             |
|  |                                 |  |                               |  | Блендер               |
|  |                                 |  |                               |  | Стол производственный |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024 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 1.1
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>ИА</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	
13	Минимальное количество линейных экспертов, 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 а WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Все нормативные документы индустрии;</li> <li>– Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>– Важность эффективной командной работы;</li> <li>– Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>– Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>– Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>– Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>– Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>– Координировать действия при решении задач;</li> <li>– Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>– Оптимизировать рабочий процесс, применяя</li> </ul>	1,8%

		<p>ресурсосберегающие технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>– Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>– Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>– Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>– Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>– Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>– Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>– Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>– Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>– Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;•</li> </ul> <p>Рационально использовать продукты и расходные материалы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>– Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>– Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u>•</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;•</li> <li>– Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>– Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>– Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;•</li> <li>– Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> </ul>	1,5%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Следить за соблюдением правил личной гигиены;•</li> <li>– Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>– Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>– Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>– Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>– Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>– Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>– Причины порчи пищи;</li> <li>– Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>– Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>– Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>– Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>– Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>– Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	5,1%
4	Знания об ингредиентах меню	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>– Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>– Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>– Кулинарное использование сырья в зависимости</li> </ul>	1,95%



		<p>от его свойств и типа предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>– Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>– Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>– Виды и стили составления меню;</li> <li>– Баланс при составлении меню;</li> <li>– Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>– Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>– Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>– Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>– Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>– Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>– Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>– Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>– Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>– Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>– Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</li> </ul>	
5	Подготовка ингредиентов	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u>•</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>– Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>– Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>– Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>– Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>– Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>– Методы подготовки рыбы, моллюсков и</li> </ul>	6%

		<p>ракообразных к тепловой обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>– Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>– Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>– Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>– Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>– Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;•</li> <li>– Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>– Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>– Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>– Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>– Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>– Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>– Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>– Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>– Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>– Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>– Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
--	--	--	--

6	Применение различных методов тепловой обработки	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>– Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>– Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>– Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>– Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>– Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>– Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>– Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>– Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>– Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>– Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>– Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>– Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>– Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>– Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Супы и соусы;</li> <li>– Закуски горячие и холодные;</li> <li>– Салаты и холодные блюда;</li> <li>– Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>– Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>– Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>– Фирменные и национальные блюда;</li> <li>– Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>– Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </li> <li>– Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>– Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>– Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>– Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	5%
7	Изготовление и презентация блюд	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>– Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>– Тенденции в презентации блюд;</li> </ul>	10,9%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>– Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>– Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>– Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>– Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>– Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>– Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>– Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>– Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;•</li> <li>Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>– Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>– Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>– Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сезонность и колебание цен на ингредиенты;•</li> <li>Рыночные принципы торговли;</li> <li>– Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>– Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>– Процесс заказа продуктов и оборудования;•</li> <li>Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>– Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>– Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>– Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>– Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> </ul>	3,3%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Доступные решения для хранения продуктов.</li> <li><u>Специалист должен уметь:</u></li> <li>– Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>– Составлять заказы на день;</li> <li>– Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>– Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>– Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>– Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>– Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>– Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>– Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>– Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>– Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;</li> <li>– 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.</li> </ul>	
--	--	---	--

\*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

### 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 <u>на одно пост-рабочее</u> 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 стобальной шкалы в пятибалльную**

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

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

<b>Оценка</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)</b>	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)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование запрещенного оборудования</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
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: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)	Н: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
<b>Итого</b>	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55



## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>1</sup>.

Таблица 7. Примерный 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
			0:00:00					
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн оэкзамена, 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 обязанностей				
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)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 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 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				

<sup>1</sup> 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. Примерный 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.

## **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.

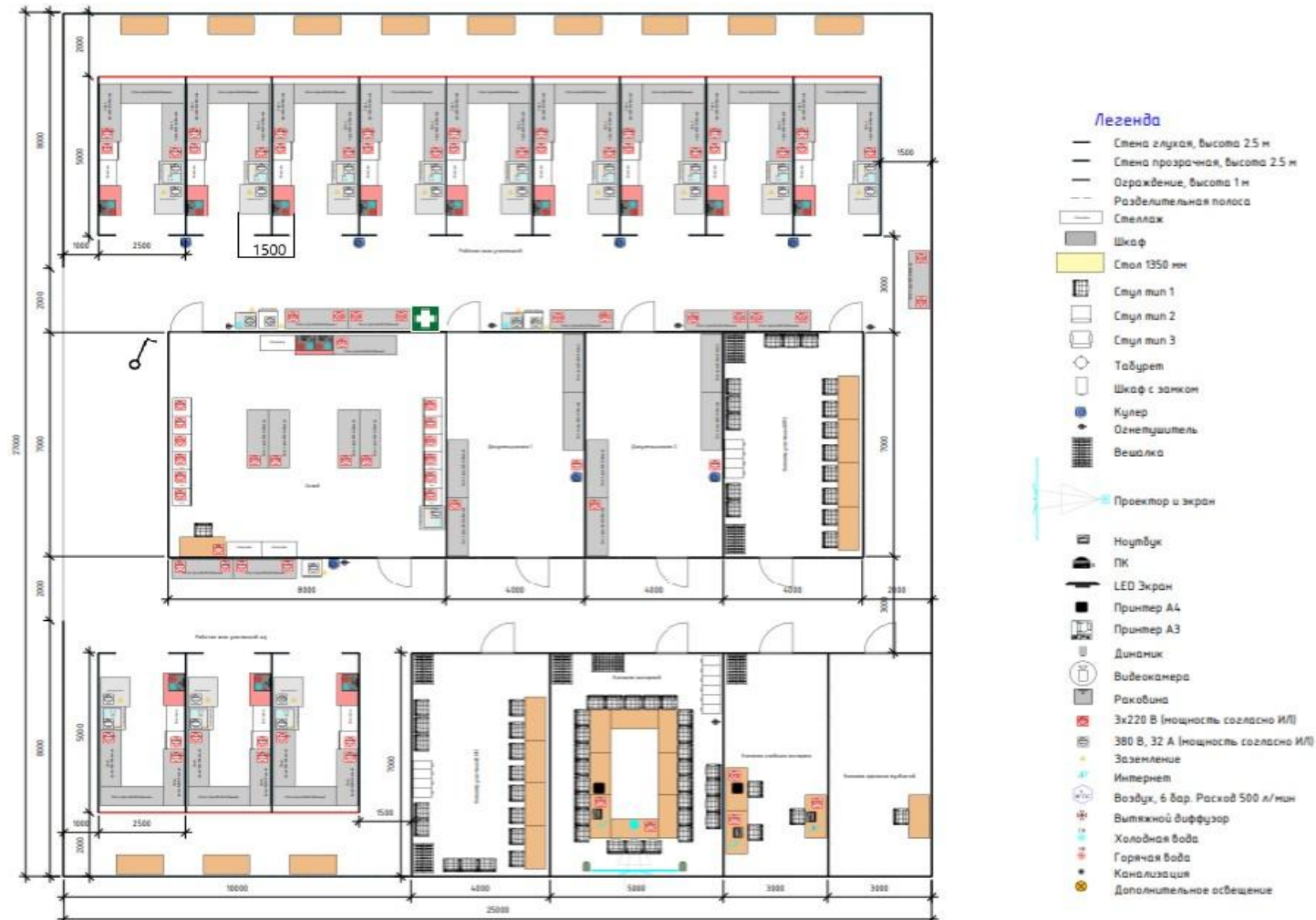
**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

**Приложение 6.** Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

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

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 280м<sup>2</sup>



## Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, Н). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из 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 студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) 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 модуля

- 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 С: Горячее блюдо из птицы**

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта
- 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.
- 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.

### **Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

– Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

– Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных 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

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

– 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 студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту 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
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
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		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(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 микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
<b>ФРУКТЫ</b>				
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		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
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		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
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		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
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		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
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, количествоуказано 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		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)</b>				
Курица тушка (1600-1800)	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 творожного сыра 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, тушёной 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.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 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>ИА</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	
13	Минимальное количество линейных экспертов, 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	Организация и управление работой	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Все нормативные документы индустрии;</li> <li>– Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>– Важность эффективной командной работы;</li> <li>– Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>– Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>– Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>– Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать стандарты качества на всех</li> </ul>	1,8%

		<p>этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>– Координировать действия при решении задач;</li> <li>– Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>– Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>– Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>– Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>– Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>– Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>– Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>– Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>– Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>– Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>– Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>– Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;</li> <li>– Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>– Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>– Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>– Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>– Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> </ul>	1,5%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>– Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>– Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>– Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>– Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>– Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>– Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>– Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>– Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормоохраны здоровья, окружающая среда	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>– Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>– Причины порчи пищи;</li> <li>– Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>– Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>– Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>– Применять внутренний бизнес- концепт НАССР;</li> <li>– Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>– Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического</li> </ul>	5,1%

		оборудования.	
4	Знания об ингредиентах и меню	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>– Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;•</li> <li>– Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>– Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>– Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>– Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>– Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>– Виды и стили составления меню;</li> <li>– Баланс при составлении меню;</li> <li>– Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>– Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>– Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>– Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>– Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>– Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>– Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>– Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>– Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>– Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>– Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</li> </ul>	1,95%
5	Подготовка ингредиентов	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>– Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех</li> </ul>	6%

		<p>частей мяса, птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>– Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;•</li> <li>– Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способов приготовления;</li> <li>– Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>– Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>– Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>– Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>– Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>– Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>– Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>– Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;•</li> <li>– Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>– Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>– Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>– Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;•</li> <li>– Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>– Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>– Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>– Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>– Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>– Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>– Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
6	Применение	<u>Специалист должен знать и понимать:</u>	5%

	<p>различных методов тепловой обработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>– Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>– Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>– Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>– Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>– Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>– Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>– Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>– Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>– Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>– Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>– Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>– Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>– Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>– Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Супы и соусы;</li> <li>– Закуски горячие и холодные;</li> <li>– Салаты и холодные блюда;</li> <li>– Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>– Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>– Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>– Фирменные и национальные блюда;</li> <li>– Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>– Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </li> <li>– Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>– Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>– Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>– Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	
7	Изготовление и	<u>Специалист должен знать и понимать:</u>	10,9%

	презентация блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>– Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>– Тенденции в презентации блюд;</li> <li>– Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>– Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>– Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>– Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>– Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>– Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>– Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>– Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>– Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>– Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>– Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>– Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>– Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>– Рыночные принципы торговли;</li> <li>– Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>– Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>– Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>– Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>– Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>– Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>– Важность соблюдения принципов</li> </ul>	3,3%

		<p>устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>– Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>– Составлять заказы на день;</li> <li>– Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>– Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>– Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>– Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>– Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>– Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>– Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>– Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>– Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;</li> <li>– Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а так же корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	
--	--	--	--

\*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



### 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

Оценк а	«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 Е: Десерт	Е: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>2</sup>.

Таблица 7. Примерный 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				
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 изаполнение 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				

<sup>2</sup> 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. Примерный 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.

## **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 м<sup>2</sup>





## **Образец задания**

Образец 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 модуля**

- 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 максимум 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

– Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- 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 убирать 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
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
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		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilик(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 микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт 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		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				

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		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
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		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
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		
<b>ДРОЖЖИ</b>				



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		
Бasilik	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.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

### Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3-2022-2024

#### Паспорт комплекта оценочной документации

##### 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 1.3
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>ИА</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	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
	Что автоматизировано:	

16.1	заполняется при выборе вариантов в п.16: возможная частичная или полная автоматизация	
------	---	--

## 1. 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><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Все нормативные документы индустрии;</li> <li>– Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>– Важность эффективной командной работы;</li> <li>– Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>– Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>– Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>– Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>– Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>– Координировать действия при решении задач;</li> <li>– Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>– Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>– Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>– Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>– Выявлять конфликты, решать их,</li> </ul>	1,8%

		<p>находить решения совместно с коллективом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>– Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>– Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>– Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>– Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>– Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>– Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;</li> <li>– Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>– Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>– Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>– Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами</p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>– Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>– Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>– Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>– Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>– Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и</li> </ul>	1,5%

		<p>подрядчиками.</p> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>– Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>– Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>– Консультировать менеджеров, коллег и клиентов</li> <li>– Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>– Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>– Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>– Причины порчи пищи;</li> <li>– Показатели качества и безопасности пищевых продуктов</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>– Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>– Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>– Применять внутренний бизнес- концепт НАССР;</li> <li>– Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>– Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	5,1%

4	Знания об ингредиентах меню	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;•</li> <li>– Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;•</li> <li>– Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>– Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>– Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>– Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>– Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>– Виды и стили составления меню;</li> <li>– Баланс при составлении меню;</li> <li>– Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>– Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>– Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>– Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>– Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>– Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>– Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>– Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>– Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>– Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>– Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</li> </ul>	1,95%
5	Подготовка ингредиентов	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>– Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех</li> </ul>	6%



		<p>частей мяса, птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>– Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;•</li> <li>– Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>– Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>– Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>– Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>– Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>– Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>– Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>– Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>– Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>– Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>– Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>– Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>– Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;•</li> <li>– Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>– Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>– Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>– Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>– Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>– Осуществлять подготовку</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p> <p>– Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки</p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>– Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>– Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>– Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>– Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>– Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>– Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>– Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>– Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>– Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>– Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>– Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>– Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>– Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>– Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Супы и соусы;</li> <li>– Закуски горячие и холодные;</li> <li>– Салаты и холодные блюда;</li> <li>– Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>– Блюда из мяса <ul style="list-style-type: none"> <li>– домашних животных, птицы, дичи;</li> </ul> </li> <li>– Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>– Фирменные и национальные блюда;</li> <li>– Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>– Хлебобулочные и кондитерские изделия,</li> </ul> </li> </ul>	5%

		<p>десерты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>– Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>– Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>– Применять современные технологии и методы приготовления пищи</li> </ul>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>– Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>– Тенденции в презентации блюд;</li> <li>– Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>– Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>– Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>– Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>– Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>– Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>– Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>– Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>– Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>– Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>– Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>– Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный</li> </ul>	10,9%

		<p>внешний вид;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>– Рыночные принципы торговли;</li> <li>– Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>– Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>– Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>– Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>– Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>– Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>– Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>– Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>– Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>– Составлять заказы на день;</li> <li>– Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>– Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>– Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>– Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>– Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>– Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>– Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>– Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>– Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;</li> <li>– Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения</li> </ul>	3,3%

		требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	
--	--	---	--

\*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 <u>на одно пост-рабочее</u> 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 В: Холодная закуска паштет из куриной печени	В: Холодная закуска паштет		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы	С: Горячее блюдо из рыбы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55



## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>3</sup>.

Таблица 7. Примерный 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				
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)	08:45:00	09:00:00	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				
				Подведение итогов, внесение главным				

День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				
-------------	----------	----------	---------	---	--	--	--	--

<sup>3</sup> 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. Примерный 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.

## **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: 280м<sup>2</sup>



## Легенда

- Стена глухая, высота 2.5 м
- Стена прозрачная, высота 2.5 м
- Ограждение, высота 1 м
- Разделительная полоса
- Стеллаж
- Шкаф
- Стол 1350 мм
- ☐ Стул тип 1
- ☐ Стул тип 2
- ☐ Стул тип 3
- Табурет
- Шкаф с замком
- ☑ Купер
- ☑ Огнетушитель
- ☑ Вешалка
- ☑ Проектор и экран
- ☑ Ноутбук
- ☑ ПК
- ☑ LED Экран
- ☑ Принтер А4
- ☑ Принтер А3
- ☑ Динамик
- ☑ Видекамера
- ☑ Раковина
- ☑ Эк220 В (мощность согласно ИЛ)
- ☑ 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

## **Образец задания**

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### **Описание задания**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, В, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Участники 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 участнику 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, В, 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 модуля**

- 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: Холодная закуска паштет из куриной печени**

Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.

- Минимум два гарнира на усмотрение участника
- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см
- 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.

### **Описание модуля С: Горячее блюдо из рыбы**

Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы 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.

2 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) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта
- 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
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
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		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зелёный	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		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
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		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
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		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>				
Печень куриная	г	500		
Рыба тушка с головой (Вид рыбы наусмотрение организатора)	г	1500		

## Образец 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.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### Примерные темы дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса с использованием современных технологий
2. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы с использованием современных технологий
3. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных закусок из овощей с использованием современных технологий
4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих закусок с использованием современных технологий
5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов с использованием современных технологий
6. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных заправочных супов с использованием современных технологий
7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из мяса с использованием современных технологий
8. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов с использованием современных технологий
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из яиц и творога с использованием современных технологий
10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыбы с использованием современных технологий
11. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных соусов с использованием современных технологий
12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из круп с использованием современных технологий
13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыб осетровых пород с использованием современных технологий
14. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из фаршированных овощей с использованием современных технологий
15. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из птицы с использованием современных технологий
16. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий
17. Совершенствование технологии и расширение ассортимента

- сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий
18. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий
  19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных заливных блюд с использованием современных технологий
  20. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных десертов с использованием современных технологий
  21. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих десертов с использованием современных технологий
  22. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из дрожжевого опарного теста с использованием современных технологий
  23. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных хлебобулочных изделий с использованием современных технологий
  24. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья с использованием современных технологий
  25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из запеченных овощей с использованием современных технологий
  26. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования
  27. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд приготовленных на гриле с использованием современных технологий
  28. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих соусов с использованием современных технологий
  29. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из жареных овощей с использованием современных технологий
  31. Организация технологического процесса приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него
  32. Организация технологического процесса приготовления пряничного теста и изделий из него
  33. Организация технологического процесса приготовления крема для отделки мучных кондитерских изделий
  34. Организация технологического процесса приготовления миндального теста и изделий из него
  35. Организация технологического процесса приготовления печенья
  36. Организация технологического процесса приготовления вафельного теста и изделий из него
  37. Организация технологического процесса приготовления песочного теста и изделий из него
  38. Организация технологического процесса приготовления сдобного

пресного теста и изделий из него

39. Организация технологического процесса приготовления воздушного теста и изделий из него

40. Организация технологического процесса приготовления блинчатого теста и изделий из него

41. Организация технологического процесса приготовления сдобных булочных изделий из пшеничной муки

42. Организация технологического процесса приготовления заварного теста и изделий из него

43. Организация технологического процесса приготовления слоеного теста и изделий из него

44. Организация технологического процесса приготовления крошкового теста и изделий из него

45. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий

46. Организация технологического процесса приготовления кексов и ромовых баба

47. Организация технологического процесса приготовления национальных мучных кондитерских изделий

48. Организация технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий

49. Организация технологического процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него

50. Организация технологического процесса приготовления фаршей и начинок для мучных изделий