Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО
«БТЖТиС» имени Героя Советского Союза П.А.Половинко

_____ В.И.Удовицкий

«27» 12 _____2021г

**Программа**

**государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко в форме демонстрационного экзамена**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

квалификация:
повар 3-4 разряд
кондитер 3-4 разряд
Приказ об утверждении ФГОС 9 декабря г. № 1569
форма обучения: очная
нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования-
естественнонаучный

г. Батайск
2021 год

Составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
«Повар, кондитер»

Протокол № 6
от «24» 12 2021г.

Председатель комиссии

Е.Н.Назарова

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А.Половинко
Протокол № 8
от «24» 12 2021г.

Секретарь Верхола Е.Г.

«Согласовано»
от «24» 12 2021г

Директор
ОАО «Плодоовощторг»

Р.В.Татарская

## Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 (действующая редакция) № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 № 968 (с изменениями от 17.11.2017), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» №464 от 14.06.2013 (с изменениями на 28 августа 2020 года)

Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированным в Минюсте России 22.12.2016г. № 44898.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2020/2021 учебный год.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в виде демонстрационного экзамена.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки рабочих кадров. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка рабочих кадров, готовых качественно, в установленный срок, решать поставленные профессиональные задачи и обладающих должным уровнем теоретических знаний. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки кадров. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает целый комплекс задач:

ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена).

При выполнении задания демонстрационного экзамена выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер демонстрирует уровень готовности по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, мучных кондитерских изделий.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требованияосновной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

## 1. Общие положения

**Цель государственной итоговой аттестации** (далее - ГИА) - установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. Условия проведения ГИА

### 2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в форме Демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен как форма государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Для проведения государственной итоговой аттестации используется комплект оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

**2.2. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение Демонстрационного экзамена составляет:

72 часа (2 недели), для обучающихся, поступивших на базе основного общего образования.

**2.3.Сроки проведения аттестационного испытания**

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения аттестационного испытания с 22 по 25 июня 2022 года.

## 3. Подготовка к проведению ГИА

### 3.1. Содержание ГИА

Техническое задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной и практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствуют содержанию профессиональных модулей и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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 и 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.

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 3.2. Форма проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в виде Демонстрационного экзамена, в соответствии с положениями профессионального стандарта, с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

### 3.3. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием» (Приложение 1). На выполнение задания отводится 6 часов в соответствии с требованиями технического задания.

При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

## 4. Перечень документов к проведению ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;

- Приказ директора техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемой образовательной организацией;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- Аттестационные листы;
- Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2021 год;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
- Комплект оценочной документации № 1.2 по компетенции «Поварское дело» для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ РО «Ростовский-на-Дону железнодорожный техникум»;
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена;
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

## 5. Условия подготовки и процедура проведения ГИА

### 5.1. Допуск обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:
- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- аттестационного листа.

### 5.2. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде ДЭ

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» проводится в Центе проведения демонстрационного экзамена на оборудованной площадке, условия и оборудование которой соответствуют требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии.

### 5.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Защита выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии,

участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

**5.4 Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА**

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов профессиональной деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается успешно сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий. Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением 1 к Программе.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (хранится в архиве Техникума) и приказом директора Техникума. Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из Техникума, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому Техникумом.

**6 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

а) для слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

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

**7 Дополнительные сроки проведения ГИА**

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора Техникума, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 12 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

**8 Условия подачи и порядка рассмотрения апелляции**

Выпускник, при наличии несогласия с оценкой аттестационной комиссии, имеет право подать в апелляционную комиссию заявление не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию Техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента её поступления. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

**9 Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде ДЭ**

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 2.

(Приложение 1) Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75 баллов

| № 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: | А: Работа | 06:30 | 1,3,4,5,6,8 | 12,20 | 9,60 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Работа модуля | модуля | | | | | |
| 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 |
| Итог | | | 06:30:00 | | 21,70 | 13,85 | 35,55 |

Приложение № 1.

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции «Поварское дело»)

Профессия СПО Повар, кондитер. Код 43.01.09

## I. Паспорт комплекта оценочной документации

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2 Паспорт оценочного средства

Спецификация заданий для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Развитие профессиональных компетенций**

| Профессиональные компетенции | Критерии оценки | Тип задания |
|---|---|---|
| **ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**<br>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика<br>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья<br>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика<br>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к | Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75.<br>общая оценка:<br>Работа модуля 1<br>часть В (Горячая закуска (паста ово-лакто) (в том числе работа модуля 1) - 25,90<br>часть Н (Горячее блюдо - Птица )-4,55<br>часть С (десерт )-4,3<br>Измеримые аспекты оценивания работы участника:<br>Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения | Практическая работа |

| | | |
|---|---|---|
| реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента<br>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента<br>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента<br>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента<br>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента<br>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента<br>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое | работы, применение заданий на практике;<br>Спецодежда соответствует требованиям;<br>Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы);<br>Использование оборудования и инвентаря по назначению;<br>Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;<br>Контроль отходов (брак); расточительность;<br>Заказ сырья соответствует планированию меню;<br>Заказ сырья сдан вовремя;<br>Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;<br>Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.<br>Экспертная оценка работы участника:<br>планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;<br>Персональная гигиена;<br>Рабочее место;<br>Выбор ингредиентов в соответствии с меню;<br>Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;<br>Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;<br>Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для | |

| | | |
|---|---|---|
| оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента<br>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br>ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента<br>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента<br>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента<br>ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | усложнения блюда;<br>Техника безопасности на рабочем месте.<br>Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:<br>Время подачи- корректное время подачи (+5 минут от заранее определенного). При задержке от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;<br>Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;<br>Компоненты блюда отражены в меню;<br>Масса (размер) блюда соответствуют экзаменационному заданию;<br>Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;<br>Правильность подачи, соответствие заданию;<br>Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечаток пальцев).<br>Экспертная оценка результата работы участника:<br>Качество блюда;<br>Внешний вид блюда;<br>Стиль и креативность блюда;<br>Текстура всех компонентов блюда; Вкус всех компонентов блюда;<br>Общая гармоничность блюда. | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | |

**Развитие общих компетенций**

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1. | 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 и 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. |
| 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 информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

**Организация и управление работой**

Специалист должен знать и понимать:

. Все нормативные документы индустрии;

. Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;

. Важность эффективной командной работы;

. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;

. Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;

. Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
. Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.
Специалист должен уметь:

. Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
. Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
. Координировать действия при решении задач;
. Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
. Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
. Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
. Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
. Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
. Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
. Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
. Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
. Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
. Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
. Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
. Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
. Рационально использовать продукты и расходные материалы;
. Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
. Самостоятельно определять цели и достигать их;
. Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

**Навыки коммуникации и работы с клиентами.**
Специалист должен знать и понимать:
. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
. Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
. Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
. Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
. Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
. Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.

Специалист должен уметь:
. Следить за соблюдением правил личной гигиены;
. Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;

. Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
. Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
. Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
. Планировать и реализовывать рекламные кампании.

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

Специалист должен знать и понимать:
. Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
. Причины порчи пищи;
. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
Специалист должен уметь:
. Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
. Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
. Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;

- Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

**Знания об ингредиентах и меню.**
Специалист должен знать и понимать:
. Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
. Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
. Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
. Пищевую ценность ингредиентов;
. Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
. Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
. Виды и стили составления меню;
. Баланс при составления меню;
. Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
. Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Специалист должен уметь:
. Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
. Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и

обстоятельствами;
. Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
. Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
. Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
. Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
. Подбирать продукты для фирменных блюд;
. Составлять меню для различных событий и ситуаций;
. Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
. Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

**Подготовка ингредиентов.**
Специалист должен знать и понимать:
. Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
. Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
. Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
. Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
. Части рыбы, используемые в кулинарии;
. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
. Способы приготовления основных бульонов и их применение;
. Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
. Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен уметь:
. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
. Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
. Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
. Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
. Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
. Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
. Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
. Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
. Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
. Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
. Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
. Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
. Готовить различные виды макаронных изделий.

**Применение различных методов тепловой обработки.**
Специалист должен знать и понимать:
. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
. Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
. Виды соусов и правила их приготовления;
. Виды супов и правила их приготовления;
. Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.
Специалист должен уметь:
. Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
. Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
. Применять все методы тепловой обработки;
. Учитывать сроки обработки сырья;
. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
. Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
. Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
. Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
. Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
. Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
- Супы и соусы;
- Закуски горячие и холодные;
- Салаты и холодные блюда;
- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
- Овощные и вегетарианские блюда;
- Фирменные и национальные блюда;
- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
. Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
. Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
. Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
. Применять современные технологии и методы приготовления пищи.
**Изготовление и презентация блюд.**
Специалист должен знать и понимать:
. Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
. Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;
. Тенденции в презентации блюд;
. Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
. Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
. Важность контроля выхода порций в предприятии питания.

Специалист должен уметь:
. Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
. Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
. Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
. Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
. Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
. Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии
с методом обслуживания;
. Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
. Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
. Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
. Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
. Изготавливать различные виды макаронных изделий.

**Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.**

Специалист должен знать и понимать:
. Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
. Рыночные принципы торговли;
. Существующих местных, государственных и международных поставщиков;
. Общие условия оплаты и доставки;
. Процесс заказа продуктов и оборудования;
. Факторы, влияющие на стоимость блюд;
. Методы калькуляции цены на блюда;
. Важность экономии при приготовлении блюд;
. Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
. Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
. Доступные решения для хранения продуктов.

Специалист должен уметь:
. Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
. Составлять заказы на день;
. Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии
с потребностями предприятия;
. Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
. Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
. Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
. Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
. Отчитываться за потери при хранении;

. Рассчитывать затраты на хранение;
. Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
. Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
. Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

**II. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Описание задания**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, E, C, 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 (A, E, C, 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 A: Работа**

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.

• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски оволакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта. (Оволакто вегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы, которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

• Допускается оформление горячей закуски на выбор участника

- Особенности подачи.

• Масса блюда минимум 180 г.

• 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

• Подаются три идентичных блюда

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

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

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

- Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола;

• Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

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

Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса

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

• Минимум 2 гарнира: на выбор участника.

• 1 горячий соус на выбор участника

• Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

• Масса блюда минимум 220 г.

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

• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

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

• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

• Подаются три идентичных блюда

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

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

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

- Основные ингредиенты.
• Используйте продукты с общего стола;
• Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

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

**Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

• Мусс (основной компонент десерта)
• Выпеченный элемент из теста
• Декоративный элемент из изомальта или карамели
• Соус холодный
- Особенности подачи.
• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

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

• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
• Подаются три идентичных блюда
• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

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

- Основные ингредиенты.
• Используйте продукты с общего стола;
• Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

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

2.1. **План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

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

2.2. **План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

## График проведения ДЭ

| № Экз.группы | Уч.группа | Сдающих план | Выдача задания | Дата начала | Дата окончания |
|---|---|---|---|---|---|
| 144850 | 45 ПК | 5 | 22.06.2022 | 23.06.2023 | 23.06.2023 |
| 144842 | 45 ПК | 5 | 22.06.2022 | 23.06.2023 | 23.06.2023 |
| 144863 | 45 ПК | 5 | 23.06.2022 | 24.06.2022 | 24.06.2022 |
| 144859 | 45 ПК | 5 | 23.06.2022 | 24.06.2022 | 24.06.2022 |
| 144869 | 45 ПК | 3 | 24.06.2022 | 24.06.2022 | 24.06.2022 |

**Приложение 3**

**Инструкция по охране труда по охране труда и техника безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»**

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания студентов и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда студентам и экспертами.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности студента и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами

**Инструкция по охране труда для участников**

1. Общие требования охраны труда для студентов от 14 до 18 лет

1.1. К сдаче демонстрационного экзамена, под непосредственным руководством Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются студенты в возрасте от 14 лет:

− прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»; − ознакомленные с инструкцией по охране труда;

− имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

− не имеющие противопоказаний к выполнению заданий демонстрационного экзамена по состоянию здоровья.

Для студентов старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет

− прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

− ознакомленные с инструкцией по охране труда;

– имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

– не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения демоэкзамена, участник обязан четко соблюдать:

– инструкции по охране труда и технике безопасности;

– не заходить за ограждения и в технические помещения;

– соблюдать личную гигиену; – принимать пищу в строго отведенных местах; – самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3. Студенты возрастной группы 12-17 лет, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

| Наименование инструмента | |
|---|---|
| использует самостоятельно | использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет: |
| Блендер ручной погружной | |
| Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками | |
| Сотейник для индукционных плит | |
| Сковорода для индукционных плит. | |
| Гриль сковорода для индукционных плит | |
| Мерный стакан | |
| Венчик | |
| Миски нержавеющая сталь | |
| Сито (для муки) | |
| Шенуа | |
| Гастроемкость из нержавеющей стали | |
| Лопатки силиконовые | |
| Половник | |
| Термометр инфракрасный | |

1.4. Студенты возрастной группы 12-17 лет, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует оборудование:

| Наименование оборудования | |
|---|---|
| использует самостоятельно | использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет: |

| | |
|---|---|
| Пароконвектомат | |
| Весы настольные электронные (профессиональные) | |
| Плита индукционная 2-х конфорочная | |
| Шкаф холодильный | |
| Планетарный миксер | |
| Шкаф шоковой заморозки | |
| Микроволновая печь | |
| Мясорубка | |
| Блендер стационарный | |
| Соковыжималка | |
| Настольная вакуумно-упаковочная машина | |

1.5. Студенты возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

| Наименование инструмента | |
|---|---|
| использует самостоятельно | использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет: |
| Блендер ручной погружной | |
| Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками | |
| Сотейник для индукционных плит | |
| Сковорода для индукционных плит. | |
| Гриль сковорода для индукционных плит | |
| Мерный стакан | |
| Венчик | |
| Миски нержавеющая сталь | |
| Сито (для муки) | |
| Шенуа | |
| Гастроемкость из нержавеющей стали | |
| Лопатки силиконовые | |
| Половник | |
| Термометр инфракрасный | |

1.6. Участник возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует оборудование:

| Наименование оборудования | |
|---|---|
| использует самостоятельно | использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет: |
| Пароконвектомат | |
| Весы настольные электронные (профессиональные) | |
| Плита индукционная 2-х конфорочная | |
| Шкаф холодильный | |
| Планетарный миксер | |
| Шкаф шоковой заморозки | |
| Микроволновая печь | |
| Мясорубка | |
| Блендер стационарный | |
| Соковыжималка | |
| Настольная вакуумно-упаковочная машина | |
| Фритюрница электрическая | |
| Слайсер | |

1.7. При выполнении задания демонстрационного экзамена на студента могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

– режущие и колющие предметы;

– подвижные части электромеханического оборудования;

– повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

– пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

– повышенная температура воздуха рабочей зоны;

– повышенный уровень шума на рабочем месте;

– повышенная влажность воздуха;

– повышенная или пониженная подвижность воздуха; – повышенное значение напряжения в электрической цепи;

– недостаточная освещенность рабочей зоны;

– острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

– вибрация блендера;8 – (СВЧ) излучения.

Химические:

– вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

– чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

– физические перегрузки;

– нервно - психические перегрузки

– повышенная ответственность.

1.8. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

– Китель (поварская куртка);
– Передник или фартук х/б;
– Брюки профессиональные поварские х/б;
– Головной убор
– белый поварской колпак (допускается одноразовый);
– Обувь
– профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

1.9. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель
- Телефон для использования при пожаре
- E 22 Указатель выхода
- E 23 Указатель запасного выхода
- EC 01 Аптечка первой медицинской помощи
- P 01 Запрещается курить

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки участников находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демоэкзамеге ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.11. Сдающие, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2.Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы, сдающие должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный день, все студенты должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты.

Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, студент подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

– проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

– надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

– удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

– проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;

– наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов;

– состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

– отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента

2.3. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

| Наименование инструмента или оборудования | Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания |
|---|---|
| Индукционная плита | Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. |
| Пароконвектомат | Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата. - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей. |
| Блендер стационарный | Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой |

| | |
|---|---|
| | крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.<br>Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки. |
| Блендер ручной | Перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы. Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора.<br>Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту. |
| Планетарный миксер | Перед началом эксплуатации планетарного миксера, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой. |
| Измерительные весы | Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. |
| Холодильное оборудование | Подготовка к работе и пуск холодильного оборудования-необходимо осуществлять следующее: |