



## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	
Задание для практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	

## I. Общее положение

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты (далее - училище) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464». Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускников соответствующих требований ФГОС СПО по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи:

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств выпускника;
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

ФГОС СПО по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер определяет следующие требования к выпускнику по итогам освоения образовательной программы:

- готовность к выполнению видов профессиональной деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ГИА по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) с элементами демонстрационного экзамена. Согласно ФГОС СПО в учебном плане на защиту ВКР отводится две недели календарного времени в соответствии с учебным планом.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. Программа ГИА, включающая требования к ВКР и критерии оценивания доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

## **II. Процедура проведения ГИА**

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися требований ФГОС СПО по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер. В состав ГЭК по ППКРС 43.09.01 Повар, кондитер входят педагогические работники училища, лица, приглашенные из сторонних организаций, в том числе представители работодателей или их объединения, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся. Состав ГЭК утверждается приказом директора училища. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в училище, из числа: представителей, работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Защита ВКР в виде практической работы с элементами демонстрационного экзамена проводится в учебной лаборатории. Решение ГЭК о результатах защиты ВКР в виде практической работы с элементами демонстрационного экзамена принимается на педагогическом совете. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве училища. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присваиваемые квалификации и сведения о выдаче диплома СПО установленного образца. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из училища. Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые. К повторному прохождению ГИА допускаются выпускники не более двух раз.

### III. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения практической работы по методике проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии с методикой по Спецификации стандарта компетенции № 34 «Поварское дело»

Таблица 1.

Раздел	Наименование раздела	Важность, %
1	Организация и управление работой	1,60
2	Навыки коммуникации работы с клиентами	1,50
3	Санитария, гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	5,00
4	Знания об ингредиентах меню	2,15
5	Подготовка ингредиентов	6,00
6	Применение различных методов тепловой обработки	5,00
7	Изготовление и презентация блюд	10,30
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	3,20

Таблица 2

Раздел	Наименование раздела
1	<p><b>Организация и управление работой.</b>  <b>Выпускник должен знать и понимать:</b>                      Все нормативные документы индустрии;                      Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;                      Важность эффективной командной работы;                      Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;                      Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;                      Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;                      Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b>                      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;</p>

	<p>Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</p> <p>Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</p> <p>Рационально использовать продукты и расходные материалы; Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</p> <p>Самостоятельно определять цели и достигать их; Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие</p>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p><b>Выпускник должен знать и понимать:</b></p> <p>Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</p> <p>Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</p> <p>Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</p> <p>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</p> <p>Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</p> <p>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></p> <p>Следить за соблюдением правил личной гигиены;</p> <p>Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</p> <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <p>Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</p>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p><b>Выпускник должен знать и понимать:</b></p> <p>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;</p> <p>Причины порчи пищи;</p> <p>Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></p> <p>Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;</p> <p>Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</p> <p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</p> <p>Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</p> <p>Использовать производственные Инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>
4	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p><b>Выпускник должен знать и понимать:</b></p> <p>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</p> <p>Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</p> <p>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</p> <p>Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</p> <p>Пищевую ценность ингредиентов;</p> <p>Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</p> <p>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</p> <p>Виды и стили составления меню;</p> <p>Баланс при составлении меню;</p> <p>Вопросы устойчивого развития и этики в связи приобретением ингредиентов;</p> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></p> <p>Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</p> <p>Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</p> <p>Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</p> <p>Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</p> <p>Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</p>

	<p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></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> </ul> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></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> </ul> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></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 желаний гостя</li> </ul>
5	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p><b>Выпускник должен знать и понимать:</b></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 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> <li>Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом распространенными методами нарезки;</li> </ul> <p><b>Выпускник должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>

	<p>Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;          Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b>  <b>Выпускник должен знать и понимать:</b>          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.  <b>Выпускник должен уметь:</b>          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.</p>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b>  <b>Выпускник должен знать и понимать:</b>          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.  <b>Выпускник должен уметь:</b>          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</p>

	<p>впечатлений у гостя;          Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;          Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;          Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b>  <b>Выпускник должен знать и понимать</b>          Рыночные принципы торговли;          Существующих местных, государственных и международных поставщиков;          Общие условия оплаты и доставки;          Процесс заказа продуктов и оборудования;          Факторы, влияющие на стоимость блюд;          Методы калькуляции цены на блюда;          Важность экономии при приготовлении блюд;          Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;          Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;          Доступные решения для хранения продуктов.</p> <p><b>Выпускник должен уметь:</b>          Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;          Составлять заказы на день;          Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;          Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;          Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;          Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;          Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;          Отчитываться за потери при хранении;          Рассчитывать затраты на хранение;          Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;          Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;          Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>

Задание для практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции « 34 «Поварское дело»

На выполнение практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена предусмотрено 6,5 часов.

1. Формат практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

4. Модули, задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения модуля	Проверяемые разделы	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого					14,25	20,5	34,75

## Модули с описанием работ

### Модуль 1:

КОД практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С). Практический экзамен по методике проведения демонстрационного экзамена длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день экзаменатор оглашает вариант задания. В случае, если обучающемуся необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором. Если участник практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит экзаменатор в подготовительный день до начала практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена, далее обучающимся даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости. На выполнение задания практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания практического экзамена по методике проведения демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть Е	<b>Вегетарианская горячая закуска - Паста</b>
Описание	<p><b>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</b> <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Допускается оформление горячей закуски на выбор участника</b></li><li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li><li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li><li>• 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</li><li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li><li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда максимум 180 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть Н	<b>Горячее блюдо - Птица</b>
Описание	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Один гарнира на выбор участника.</b></li> <li>• <b>Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день</b></li> <li>• <b>Минимум 1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 220г</p> <p>порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике</li> </ul> <p>для слепой дегустации</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	<b>Десерт</b>
Описание	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b>  <b>2 гарнира на выбор участника</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Декоративный элемент из изомальта или карамели</b></li> <li>• <b>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p> </p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г  порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul>

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

### **Необходимые приложения**

#### Приложение 1. Список продуктов.

На практический экзамен по методике проведения демонстрационных экзаменов 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 обучающемуся необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании.

Обязательные продукты выдаются обучающемуся в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если обучающемуся не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

#### Приложение 2. Образец заполнения меню.

Список продуктов  
Практическая работа с элементами демонстрационного  
экзамена

Дата передачи:	до 11 мая 2021г.				
ФИО обучающегося:					ФИО обучающегося
Ввести адрес электронной почты обучающегося:					
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Брынза	г	300			
Йогурт натуральный	г	500			
Молоко 3,2 %	мл	1500			
Сливки 22%	мл	1000			
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000			
Сливочное масло	г	800			
Сметана 20%	г	500			
Сыр Гауда	г	150			
Сыр Горгонзола	г	150			
Сыр Грюйер	г	150			

Сыр Пармезан	г	150			
Сыр творожный	г	300			
Сыр Российский	г	300			
Яйцо куриное	шт	30			
Яйцо перепелиное	шт	20			
<b>ОВОЩИ</b>					
Баклажан	г	600			
Брокколи	г	600			
Грибы шампиньоны	г	600			
Имбирь	г	100			
Капуста белокочанная	г	600			
Картофель крахмальный	г	1000			
Лук красный	г	600			
Лук порей	г	400			
Лук репчатый	г	600			
Морковь	г	600			
Огурец свежий	г	400			
Перец чили	г	100			
Перец сладкий болгарский	г	600			
Свекла красная	г	600			
Сельдерей (корень)	г	600			
Сельдерей стебель	г	400			
Томаты в собственном соку	г	600			

Томаты Черри	г	300			
Тыква	г	1000			
Цветная капуста	г	600			
Цукини зеленый	г	600			
Чеснок	г	100			
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>					
Бasilik (зелёный)	г	20			
Кинза	г	50			
Лимонная трава	г	20			
Лук зеленый	г	20			
Мята	г	20			
Петрушка листовая	г	50			
Розмарин	г	20			
Ростки микрозелени	г	20			
Тимьян	г	20			
Укроп	г	50			
Эстрагон	г	20			
<b>ФРУКТЫ</b>					
Апельсин	г	400			
Грейпфрут	г	400			
Груша конференция	г	500			
Лайм	г	200			
Лимонная трава	г	400			

Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400			
Яблоки красные (сладкие)	г	400			
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Брокколи	г	400			
Брусника	г	300			
Вишня	г	300			
Горошек зеленый	г	400			
Ежевика	г	300			
Клубника	г	300			
Клюква	г	300			
Малина	г	300			
Облепиха	г	300			
тесто для Спринг Роллов	г	500			
Тесто Катаифи	г	500			
Тесто слоеное бездрожжевое	г	500			
Тесто фило	г	500			
Цветная капуста	г	400			
Черника	г	300			
Шпинат	г	600			
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Агар-агар	г	30			
Водоросли Комбу (SHI 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			
Лецитин пищевой	г	30			
Морская водоросль Нори	шт	10			
Пектин	г	50			
Хандаши (Даси/Даши)	г	50			
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100			
Оливки зеленые (без косточки)	г	100			
Оливки черные (без косточки)	г	100			
Томатная паста	г	100			
Томаты в собственном соку	г	300			
<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			
Нут	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 Callebaut тёмный 55%	г	300			
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300			
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300			
<b>СУХОФРУКТЫ</b>					
Изюм (черный, без косточки)	г	200			
Чернослив	г	200			
Курага	г	200			
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>					
Миндаль орех (очищенный)	г	100			
Кунжут белый	г	50			
Фисташки орехи (очищенные)	г	100			
Орех кедровый (очищенный)	г	100			
Орех фундук (очищенный)	г	100			
Мак	г	50			
Подсолнечник семена (очищенные)		100			
Тыквенные семена (очищенные)	г	100			

Фисташки орехи (очищенные)	г	100			
Грецкий орех (очищенный)	г	100			
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>					
Масло оливковое	г	500			
Масло подсолнечное	г	1000			
Уксус винный белый	г	200			
Масло растительное	г	500			
Устричный соус	г	200			
Соевый соус	г	200			
Бальзамический уксус	г	200			
Уксус винный красный	г	200			
Соус Ворчестерский	г	100			
Уксус 9%	г	200			
<b>ДРОЖЖИ</b>					
Дрожжи сухие	г	20			
<b>УГЛЕВОДЫ</b>					
Глюкоза (сироп)	г	300			
Сахар	г	600			
Сахарная пудра	г	300			
Мёд цветочный	г	300			
Изомальт	г	200			
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>					

Багет	г	400			
Крахмал картофельный	г	100			
Крахмал кукурузный	г	100			
Мука из твердых сортов пшеницы "Semola"	г	500			
Мука миндальная	г	400			
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800			
Сухари панировочные	г	300			
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400			
Хлеб пшеничный (ненарезанный)	г	400			
<b>АЛКОГОЛЬ</b>					
Бейлиз	г	200			
Вино белое сухое	г	600			
Вино красное (Каберне)	г	600			
Водка	г	200			
Коньяк	г	200			
Куантро	г	200			
Пиво светлое	г	600			
Пиво темное	г	600			
Ром	г	200			
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>					
Бадьян	г	4			
Базилик(зелёный)	г	4			
Ванильный сахар с натуральной ванилью	шт	20			

Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин (зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	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	г	4			
Шалфей	г	4			
Щепа для копчения "Ольховая" (мелкая)	г	50			
Эстрагон	г	4			
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>					
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150			
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)</b>					
Модуль 1 (часть Н) курица (тушка)	г	1000			

## Образец заполнения меню

*МЕНЮ*

Наименование модуля	Описание
Горячая закуска	Паста ово-лакто с паприкой, соус сливочно-сырный
Горячее блюдо	Рулет куриный с сыром, овощи гриль, turned из моркови в курином бульоне, соус берблан
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, взбитые сливки с клубникой, яблоки карамелизованные, соус абрикосовый

#### IV. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

По результатам прохождения ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора училища. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогов училища, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор училища либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора училища. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию училища. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные установленные сроки. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГЭК выпускника выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве училища.