Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ С.С. Колыхалин
Приказ № ___ от _____ 2022 г.

Digitally signed by Колыхалин С.С.
DN: cn=Колыхалин С.С., o=Заведующий филиалом, ou=Судакский филиал РКИГ, email=sfrkig@crimeaedu.ru, c=US
Date: 2023.03.28 16:30:54 +06'00'

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
2022/2023 учебный год

г. Судак, 2022

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. **Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12. 2016 г.

Организация-разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образования Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Джелялова Нурие Куртнебиевна – заместитель заведующего

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин протокол № 3 от 19 декабря 2022 года.

Председатель методической комиссии профессиональной подготовки

_____ Зекина О.В.

Согласовано с работодателем

_____

(наименование предприятия, организации)

_____

(должность, подпись, ФИО)

«_____» _____ 20 __г.

© Джелялова Н.К. – автор-составитель

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»», ФГОС по профессии**43.01.09 «Повар,кондитер»**, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»**на 2022/2023учебный год.

1. Общие положения

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»**требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»**и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

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

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** состоит из демонстрационный экзамен:

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»** объем времени на подготовку и проведение демонстрационный экзамена составляет 1неделю (с «22»июня по «28»июня 2023 г.)

2.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с «22» июня по «28»июня 2023 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799(ред. от 09.04 2015 г. и локальными нормативными актами).

3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1. Темы демонстрационный экзамена должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО.

3.2 Закрепление тем демонстрационного экзамена за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителемдемонстрационного экзаменаможет быть только работник «РКИГ».

3.3 Приразработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

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

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -8.

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

Максимальное количество участников – 25 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) **№ п/п**	**Наименование**	**Информация о разработанном КОД**
1	**2**	**3**
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено

11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

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

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

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	**Наименование раздела WSSS**	**Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать**	**Важность раздела WSSS (%)**
1	**2**	**3**	**4**
1	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 технологическогооборудования, производственного инвентаря, всоответствии с правилами эксплуатации;• Роль повара в разработке меню и блюд в интересахкоммерческой деятельности;• Принцип непрерывного профессионального роста,включая информированность об актуальныхгастрономических тенденциях;• Принципы разработки сбалансированного менюразличного назначения в соответствии сустановленными ограничениями и бюджетом.Специалист должен уметь:• Соблюдать стандарты качества на всех этапахпроизводства, обладая стрессоустойчивостью;• Планировать работу в течение дня для себя и другихработников производства.• Координировать действия при решении задач;• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важныерабочие задачи;• Оптимизировать рабочий процесс, применяяресурсосберегающие технологии;• Эффективно выполнять соответствующие функции повсем зонам производства;• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;• Выявлять конфликты, решать их, находить решениясовместно с коллективом;• Соблюдать принципы энергосбережения при работе соборудованием;• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря ссоблюдением техники безопасности;• Использовать нормативно-технологическуюдокументацию при составлении меню и реализациего 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	1,8%

		классическим рецептурам с применением новых технологий;• Демонстрировать понимание свойств ингредиентовпри 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 засобственное непрерывное профессиональное развитие.	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания;• 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.	
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии,непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять	

		стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять 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 пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи,кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и	6%
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы приготовления пищи.	5%
7	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 традиционныхблюд;• Важность контроля выхода порций в	10,9%

		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, применятьприправы, травы и специи;• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;• Использовать для презентации блюда тарелки, миски,и т.д.;• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;• Изготавливать различные виды макаронных изделий.	
8	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 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	3,3

		соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюддля достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

п/п	**Модуль задания, где проверяется критерий**	**Критерий**	**Длительность модуля**	**Разделы WSSS**	**Судейские баллы**	**Объективные баллы**	**Общие баллы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1	Модуль A: Работа	A: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль C: Горячее блюдо из птицы	C: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль H: Прозрачный бульон (консоме)	H: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
Итог	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена1.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

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**	**Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется**	**Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется**	**Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется**

					при выборе распределенного формата ДЭ)	при выборе распределенного формата ДЭ)	при выборе дистанционного формата ДЭ)	при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
0:00:00								
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения 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 обязанностей				

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

Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников				

				демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				
День 1 (С1)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1				

День 1 (C1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (C1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (C1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля для ЭГ2				
День 1 (C1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (C1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (C1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

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

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

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

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, C, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) 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

59

• • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

• • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

• • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

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

• • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

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

• • 1 горячий соус на выбор участника

• • Оформление горячего блюда – на выбор участника

• - Особенности подачи.

• • Масса блюда минимум 220 г.

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

• • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

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

• • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

• • Подаются три идентичных блюда

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

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

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

- Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола;

• Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

60

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 °C до 14 °C

• 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 H: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

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

61

• • Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

• • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

• • Подаются три идентичных блюда

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

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

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

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

- Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола;

• Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

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

Необходимые приложения

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

Зав. филиалом_____ Колыхалин С.С.