

Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ТГК

В.И.Ериков

2022 г.



## ПРОГРАММА

### ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

образовательной программы среднего профессионального образования  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Городец, 2022


Рассмотрена на заседании МК преподавателей  
специальностей сферы обслуживания  
Протокол № 3 от «06» октября 2022 г.

Председатель МК:

  
Шестаков И.В.

Составлена в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от «19» октября 2022 г.

Программа согласована:  
председатель государственной  
экзаменационной комиссии ООО  
«ВИСАН-Престиж», инженер-технолог  
  
Полозова О.Ю.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3.	Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	7
4.	Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации	9
5.	Критерии оценки дипломной работы	10
6.	Порядок оформления дипломной работы	12
7.	Требования, предъявляемые к оформлению презентации	13
8.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА	14
9.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
10	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	18
11	Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии	20
	Приложения	21

## Пояснительная записка

1.1. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается государственной итоговой аттестацией выпускников, которая организуется в соответствии с:

- Закона РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта по образовательным программам среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234);
- приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г № 464 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства Просвещения от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- «Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России», утвержденной приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» ( Ворлдскиллс Россия) от 31.01.2019 г. № 31.01.2019-1 (в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5).

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Формами государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются защита дипломной работы и выполнение демонстрационного экзамена (профильного уровня).

1.4. Программа государственной итоговой аттестации определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации составлена с учетом содержащихся в ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- характеристик профессиональной деятельности выпускников;
- основных видов профессиональной деятельности;
- требований к содержанию и уровню подготовки выпускников.

1.6. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися всех дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, примерные задания для демонстрационного экзамена, критерии их оценивания, обсуждаются на педагогическом совете с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

1.8. Программа государственной итоговой аттестации, требования к дипломным проектам (работам), примерные задания для демонстрационного экзамена, критерии их оценивания доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (не позднее 17 ноября 2022 года).

## 2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов деятельности по специальности и соответствующих профессиональных компетенций (таблица 1):

Таблица 1.

Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВД.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВД.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВД.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВД. 6 Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 6.4..	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

2.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.3. Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (таблица 1);

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом и календарным графиком составляет 6 недель (216 часов)- с 18.05.23 г. по 28.06.23 г. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится согласно утвержденному расписанию.

### **3. Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в два этапа:

1. Защита дипломного проекта (работы).
2. Демонстрационный экзамен профильного уровня по компетенции Поварское дело.
- 3.2. Процедура подготовки и защиты дипломного проекта (работы).

3.2.1 Обучающиеся выполняют дипломную работу по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного с учетом содержания задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 Поварское дело (профильного уровня), выбранному колледжем (Приложение А). Это подтверждается заявлениями обучающегося по форме Приложения Б.

3.2.2. Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися темы дипломной работы, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом директора колледжа.

3.2.3. Готовую дипломную работу оценивает рецензент, назначаемый из числа лиц, имеющих высшее профессиональное образование и опыт работы по профилю подготовки выпускников.

3.2.4. Дипломная работа оформляется в соответствии с пунктами 6-7 данной программы и Приложениями В, Г, Д.

3.2.5 Обучающиеся должны выполнить дипломную работу и за неделю до начала государственной итоговой аттестации передать руководителю работы для подготовки отзыва, после чего направляются на рецензирование.

3.2.6. Готовая дипломная работа вместе с отзывом и рецензией сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Внесение изменений в дипломную работу после получения отзыва и рецензии не допускается.

3.2.7. В день защиты дипломной работы, обучающийся лично представляет работу государственной экзаменационной комиссии.

3.2.8. Процедура защиты дипломной работы осуществляется по следующим этапам:

1 этап – оглашение рейтинговой оценки руководителя дипломной работы (по форме Приложения Е);

2 этап – оглашение рецензии (по форме Приложения Ж);

3 этап – выступление обучающегося по теме дипломной работы в сопровождении презентации (не более 10 минут) в соответствии с требованиями пункта 9 данной Программы;

4 этап – ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

3.3. Процедура проведения демонстрационного экзамена.

3.3.1. Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие требований государственного федерального стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящими в состав дипломной работы и предусматривает моделирование реальных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

3.3.2. . Для проведения демонстрационного экзамена колледжем выбирается комплект оценочных материалов из предложенных и утвержденных Союзом Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 Поварское дело. Комплект оценочных материалов предназначен для оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приложение 3).

3.3.3. Результатом освоения программы является присвоение квалификации по образованию–техник-технолог.

3.3.4. Задание КОД 1.2 состоит из 3 модулей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.



ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.3.5. Задание является единым для всех выпускников. Максимальное время выполнения задания – 6,5 часов.

3.3.4. Сдача демонстрационного экзамена проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на специально оборудованной площадке ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» по адресу : г.Городец, ул.Речников, д.1

3.3.5. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с требованиями Приказа Министерства Просвещения от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

3.3.6. Особенности проведения демонстрационного экзамена описаны в приложениях Ж,З,И,К.

#### **4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации**

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- протокол(ы) заседания государственной экзаменационной комиссии;
- сводная ведомость оценок за весь период обучения;
- зачетные книжки обучающихся;
- техническое описание заданий для демонстрационного экзамена;
- критерии оценки по отдельным компетенциям;
- таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.
- документация по охране труда и технике безопасности.

## **5. Критерии оценки дипломной работы**

5.1. Защита дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

К критериям оценки уровня подготовки выпускников относятся:

- полнота выполнения дипломной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учетом требований данной программы (пункт 4), наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- обоснованность, логическая последовательность, грамотность, четкость, краткость доклада обучающегося при защите дипломной работы ;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии;
- положительный отзыв руководителя на дипломную работу ;
- положительная рецензия на дипломную работу.

*Оценка 5 «отлично»* выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, полными, лаконичными;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «отлично»;

- рецензент оценил дипломную работу на оценку «отлично».

*Оценка 4 «хорошо»* выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично».

*Оценка 3 «удовлетворительно»* выставляется, когда:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были грамотными, но необоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо».

*Оценка 2 «неудовлетворительно»* выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в неполном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был непоследовательным, неграмотным, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были неверными;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно».

## 6. Порядок оформления дипломной работы

Дипломная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна соответствовать следующим требованиям:

- текст работы выполняется с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297) плотностью не ниже 80 г/кв.м (обычная бумага для принтера), ориентация страницы книжная (вертикально);
- для оформления текста работы рекомендуется использовать текстовый редактор Microsoft Word;
- используется шрифт основного текста – «Times New Roman», размер шрифта для основного текста – 14 пт, для таблиц – 12 пт или 14 пт. Междустрочный интервал основного текста – полуторный, цвет шрифта – черный;
- во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа;
- текст работы следует размещать, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм., абзацный отступ – 1,25 см (5 знаков), размеры полей должны быть одинаковыми на всех листах работы;
- страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту документа, номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки;
- титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, номер страницы на титульном листе не проставляют;
- иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц;
- приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;
- текст основной части работы делится на разделы (главы), подразделы (параграфы). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Стиль оформления заголовков и подзаголовков должен быть одинаковым в пределах всего документа. Названия разделов, подразделов набираются полужирными строчными буквами (кроме первой прописной) и размещаются с выравниванием по левому краю, с абзацного отступа;
- подразделы нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами, разделенными точкой;
- каждый раздел (глава) учебной работы начинается с нового листа (страницы);
- расстояние между заголовком и основным текстом составляет 15 мм (при полуторном интервале одна пустая строка). Заголовок раздела от заголовка подраздела отделяются интервалом 8 мм (двойной интервал);

- таблицы располагаются в тексте работы сразу после первой ссылки на них или на следующей за первой ссылкой странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера;
- название таблицы должно отражать ее содержание быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире;
- расстояние между словом «Таблица» и предшествующим абзацем должно составлять два полуторных междустрочных интервала;
- ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников;
- рисунки, иллюстрирующие содержание работы должны обтекаться текстом по « контуру» или «сверху и снизу» и должны быть пронумерованы и подписаны;
- материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложения могут быть оформлены в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм, иллюстраций и т.п.Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;
- список использованных источников помещают в конце текстового документа после элемента «Заключение». Внесенные в список документы нумеруют арабскими цифрами по порядку. Список использованных источников включают только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы. На каждый источник, указанный в списке, должна быть ссылка в тексте.

## **7. Требования, предъявляемые к оформлению презентации**

При подготовке презентации необходимо использовать программу PowerPoint.

Презентация должна быть выполнена в едином стиле и содержать не более 15 слайдов. Содержание должно отражать основные сведения по рекомендуемым вопросам. Может включать описание и наглядную демонстрацию результатов анализа в графиках, схемах и диаграммах.

Количество используемых шрифтов – не более трех. Количество используемых цветов для текста, автофигур, диаграмм и т.д. – не более трех.

Наиболее важная информация (выводы, определения и др.) должна быть представлена более крупным и выделенным шрифтом. Основной текст должен быть минимум – 18 размера.

Каждый слайд должен отражать законченную мысль. Изложение должно быть кратким и одновременно емким. Заголовки слайдов должны привлекать внимание и содержать обобщающие положения слайда. В конце заголовка точка не ставится.

Видеофрагменты, звуковое оформление, музыкальную основу, используемые в презентациях необходимо монтировать.

## **8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА**

8.1. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- принятие решений о присвоении квалификации по образованию по результатам государственной итоговой аттестации и выдачи выпускнику соответствующего документа о получении образования;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального образования обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

8.2. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии.

8.2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается приказом директора колледжа.

8.2.2. Государственная экзаменационная комиссия может формироваться из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

8.2.3. В состав государственной экзаменационной комиссии, оценивающей государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена, входят эксперты союза "Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

8.2.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявленных к выпускникам.

8.2.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования Нижегородской области не позднее 20 декабря 2022 года на 2023 год (с 1 января по 31 декабря). Председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является представитель работодателя. Заместителем государственной экзаменационной комиссии является заместитель директора колледжа. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение 2023 года.

8.3. Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности, предусмотренных ФГОС, принимается на основании критериев оценки защиты дипломной работы и выполнения задания демонстрационного экзамена на закрытом заседании в день проведения государственной итоговой аттестации простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

8.4. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем). Секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается приказом директора из числа членов государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Сдача демонстрационного экзамена проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием экспертов союза "Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы ( Ворлдскиллс Россия)".

8.6. Выполнение обучающимися задания демонстрационного экзамена оценивается согласно «Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России», утвержденной приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» ( Ворлдскиллс Россия) от 31.01.2019 г. № 31.01.2019-1 (в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5). Выполнение обучающимися задания демонстрационного экзамена оценивается экспертами. Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен осуществляется на основе методики перевода, рекомендованной Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо от 15.06.2018 г. № 06-1090 «О методических рекомендациях») (приложение Ж).

8.7. При выполнении выпускником всех требований учебного плана, успешной сдаче демонстрационного экзамена и защите дипломной работы ГЭК принимает решение о выдаче ему диплома СПО с присвоением квалификации: техник-технолог.

8.8. Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин, профессиональных модулей учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные Федеральным государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

8.9. Обучающимся, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организации сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

8.10. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации такие лица восстанавливаются в колледж на период времени, который колледж устанавливает самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

## **9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.2. 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, тьютора, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

-пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

-обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

9.3. 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.

9.4. Государственная итоговая аттестация выпускников с ОВЗ осуществляется при поддержке областного центра инклюзивного образования Нижегородской области на базе ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж» на основании договора о сотрудничестве от 05.12.2019 года.

## **10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

10.1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

10.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

10.4. Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

10.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав

государственной экзаменационной комиссии и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа (лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа) либо заместитель директора, осуществляющий образовательную деятельность. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

10.7. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

10.8. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

10.9. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

10.10. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

10.11. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника подавшего апелляцию, видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными в ходе защиты дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления заявления об апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК , дипломный проект (работу).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации.

10.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

10.13. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

10.14. 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 колледжа.

## **11. Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии**

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии готовит отчет, в котором дается анализ готовности выпускников к самостоятельной работе по видам деятельности, определенных федеральным государственным стандартом. В отчете указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебный план, учебные программы и технологии обучения. Отчет предоставляется зам. директора по УПР колледжа в срок до 30 июня 2023 г.

**Примерный перечень тем дипломных работ**

1. Технологический процесс приготовления блюд в салат-баре на 50 мест
2. Технологический процесс приготовления блюд в кофейне на 20 мест
3. Технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей в вегетарианском кафе на 20 мест
4. Технологический процесс приготовления блюд из мяса в грузинском ресторане на 60 мест
5. Технологический процесс приготовления сладких блюд в детском кафе на 25 мест
6. Технологический процесс приготовления первых блюд в школьной столовой на 120 мест
7. Технологический процесс приготовления пирожных в кафе-кондитерской на 30 мест
8. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста в молодежном кафе на 40 мест
9. Технологический процесс приготовления горячих блюд в рыбном ресторане на 50 мест
10. Технологический процесс приготовления блюд в закусочной Fast Foot на 50 мест
11. Технологический процесс приготовления напитков в караоке-баре на 20 мест
12. Технологический процесс приготовления мясных блюд в шашлычной на 45 мест
13. Технологический процесс приготовления блюд в пиццерии на 35 мест
14. Технологический процесс приготовления холодных закусок в суши-баре на 26 мест
15. Технологический процесс приготовления блюд в пельменной на 70 мест
16. Технологический процесс приготовления блюд в закусочной-блинной на 30 мест
17. Технологический процесс приготовления ягодных десертов в молодежном кафе на 35 мест
18. Технологический процесс приготовления низкокалорийных блюд в фитнес клубе на 25 мест
19. Технологический процесс приготовления блюд из птицы в столовой при промышленном предприятии на 250 мест
20. Технологический процесс приготовления фирменных десертов в итальянском ресторане на 40 мест
21. Технологический процесс приготовления блюд в чебуречной на 40 мест
22. Технологический процесс приготовления блюд на огне в гриль-баре на 38 мест

23. Технологический процесс приготовления холодных закусок в мексиканском ресторане высшего класса на 45 мест

Директору ГАПОУ ГГК  
Ерикову В.И.  
от обучающегося

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
по специальности \_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас утвердить выбранную мной тему дипломной работы:

---

---

---

Дата

Подпись

Директору ГАПОУ ГГК  
Ерикову В.И. от обучающегося ГАПОУ  
«Городецкий Губернский колледж»

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
по специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, \_\_\_\_\_,

подтверждаю свое согласие на выполнение задания профильного уровня для сдачи демонстрационного экзамена по компетенции № 34 Поварское дело в рамках государственной итоговой аттестации в 2023 году.

Дата

Подпись

Согласовано:  
зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Соколова Л.С.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

## ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Обучающегося \_\_ курса \_\_\_ группы, специальности

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исходные данные

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Пояснительная записка:

Введение

Глава 1. \_\_\_\_\_

1.1 \_\_\_\_\_

1.2 \_\_\_\_\_

Глава 2. \_\_\_\_\_

2.1 \_\_\_\_\_

2.2 \_\_\_\_\_

Практическая часть:

Содержание практической части работы:

\_\_\_\_\_

Заключение

Приложения:

Приложение 1

Приложение 2

....

Список литературы

Примерный баланс времени при выполнении дипломной работы (в днях)

Введение \_\_\_\_\_

Глава 1 \_\_\_\_\_

Глава 2 \_\_\_\_\_

.....

Наименование предприятия (организации), на котором проходит преддипломную практику

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. и должность руководителя дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата выдачи дипломной работы «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания выполнения дипломной работы «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии \_\_\_\_\_

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Председатель МК \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./



Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Согласовано:  
зам.директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Соколова Л.С.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

**Тема:** \_\_\_\_\_ **(16 ж)**

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 год

Оценка \_\_\_\_\_

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

группы \_\_\_\_\_

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Рецензент: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

г. Городец, 2023

### Рейтинговая оценка дипломной работы

	Критерии оценки	Макс. балл	Кол-во баллов, набранных обучающимся
<b>1.</b>	<b>Умение пользоваться различными источниками информации</b>	<b>7</b>	
	Нормативные документы	1	
	Учебная, методическая литература	1	
	Наличие цитат, ссылок на первоисточник в тексте	3	
	Наличие библиографического перечня (не менее 18-20 источников)	1	
	Использование современных информационных источников	1	
<b>2.</b>	<b>Структура и содержание введения</b>	<b>6</b>	
	Определение актуальности, исходя из анализа противоречий, формулирование проблемы	3	
	Наличие аппарата исследования (объект, предмет, цель, задачи, методы), корректность формулировки	3	
<b>3.</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>22</b>	
	Глубина раскрытия основных понятий, владение профессиональной терминологией	2	
	Содержание работы соответствует современным тенденциям в технологическом процессе приготовления и оформления блюд и изделий	3	
	Степень и логика раскрытия содержания работы	2	
	Полнота, точность производимых расчетов по показателям предприятий общественного питания	4	
	Разработка проекта цеха согласно действующих норм и правил в организации производства	3	
	Разработка фирменного блюда и грамотность составления на него нормативной документации	4	
	Наличие предложений по совершенствованию организации рабочих мест и охраны труда персонала	2	
	Наличие предложений по улучшению структуры и порядка работы предприятия питания	2	
<b>4.</b>	<b>Структура и содержание заключения</b>	<b>8</b>	
	Воспроизведение логической схемы работы	1	
	Соответствие содержания, заключения поставленным целям и задачам	4	
	Определение перспектив работы, указание возможностей использования ее результатов	3	
<b>5.</b>	<b>Грамотность оформления</b>	<b>10</b>	
	Соответствие требованиям научно-делового стиля	2	
	Правильное оформление цитат и ссылок на первоисточник в тексте	2	
	Орфографическая и пунктуационная грамотность	2	

	Оформление списка используемых источников	2	
	Внутритекстовые компоненты (диаграммы, таблицы, схемы, рисунки)	2	
6.	<b>Формальные характеристики</b>	<b>4</b>	
	Объем работы не менее 40 печатных и не более 60 печатных страниц	2	
	Наличие приложений и их соответствие содержанию	2	
7.	<b>Стиль деятельности обучающегося (степень самостоятельности и ответственности, своевременность выполнения и др.)</b>	<b>3</b>	
	<b>Итого баллов</b>	<b>60</b>	

Критерии, при наличии одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»

Критерии		
1.	Содержание работы не соответствует заявленной теме	
2.	Работа перепечатана из Интернета, CD – ROM или других носителей информации	
3.	Объем работы менее 15 листов машинописного текста	

Качество защиты дипломной работы (защитное слово, презентация )	<b>4</b>	
---	----------	--

Общее количество набранных баллов \_\_\_\_\_

Отметка \_\_\_\_\_

Оценка работы производится по шкале от 0 до 4

Отметка	Примерное количество баллов
5	64 – 52
4	51 – 39
3	38– 29
2	менее 29

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_

подпись

Ознакомлен: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося, подпись, дата

Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Специальность \_\_\_\_\_

**РЕЦЕНЗИЯ**  
на дипломную работу

обучающегося \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

1. Тема \_\_\_\_\_

2. Объем дипломной работы \_\_\_\_\_ страниц

2.1 Введение \_\_\_\_\_ страниц

2.2 Теоретическая часть \_\_\_\_\_ страниц

2.3 Практическая часть \_\_\_\_\_ страниц

2.4 Заключение \_\_\_\_\_ страниц

2.5 Приложения \_\_\_\_\_ страниц

3. Актуальность разрабатываемой проблемы (потребности, недостаточное освещение проблемы в литературе и т.д.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Краткая информация о решенных в дипломной работе задачах по главам, оригинальность решения задач, применение инновационных технологий и др.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Качество оформления работы, соответствие его действующим требованиям

6. Основные замечания по главам работы

7. Выводы

Дипломная работа

к защите перед ГЭК с отметкой \_\_\_\_\_ (рекомендуется, не рекомендуется )

Рецензент

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность, место работы, подпись)

---

Комплект оценочной документации № 1.2  
для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия  
по компетенции Поварское дело

**1. Паспорт задания**

Комплект оценочной документации (КОД) 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по компетенции № 34 Поварское дело.

Комплект оценочных материалов является частью программы государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения программы является присвоение квалификаций по образованию согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**2. Особенности организации государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена**

Вариант КОД демонстрационного экзамена для обучающихся, участвующих в процедурах государственной итоговой аттестации в колледже, исходя из материалов и требований.

Задание состоит из 1 модуля. Задание является единым для всех выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по данной специальности.

Максимальное время выполнения задания- 6,5 часов.

Ход выполнения задания оценивается методом экспертного наблюдения. Оценивание осуществляется членами государственной экзаменационной комиссии.

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого принимается решение об итогах демонстрационного экзамена.

**Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 Поварское дело (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации (таблицы 2,3).**

Таблица 2

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	1,8
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами	1,5
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	5,1
4.	Знания об ингредиентах и меню	1,95
5.	Подготовка ингредиентов	6,0
6.	Применение различных методов тепловой обработки	5,0
7.	Изготовление и презентация блюд	10,9
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	3,3

Таблица 3

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<p><b>Организация и управление работой.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> </ul> <p>Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <p><input type="checkbox"/> Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li><input type="checkbox"/> Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li><input type="checkbox"/> Координировать действия при решении задач;</li> <li><input type="checkbox"/> Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li><input type="checkbox"/> Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li><input type="checkbox"/> Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li><input type="checkbox"/> Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li><input type="checkbox"/> Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li><input type="checkbox"/> Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li><input type="checkbox"/> Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li><input type="checkbox"/> Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li><input type="checkbox"/> Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li><input type="checkbox"/> Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li><input type="checkbox"/> Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li><input type="checkbox"/> Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li><input type="checkbox"/> Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li><input type="checkbox"/> Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li><input type="checkbox"/> Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2.	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> </ul> <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3.	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b>



	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:</li> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание(НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
4.	<p><b>Знания об ингредиентах и меню</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</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>Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</p>
5.	<p><b>Подготовка ингредиентов</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> </ul> <p>Готовить различные виды макаронных изделий.</p>
б.	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь:</li> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и</li> </ul>

	<p>оформления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7.	<p><b>Изготовление и презентация блюд</b></p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, ит.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>

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

## **Задание для демонстрационного экзамена**

Форма участия- индивидуальная.

Колледжем выбран комплект оценочной документации № 1.2, разработанный союзом WorldskillsRussia. КОД № 1.2. выбран исходя из количества рабочих мест и количества обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен.

Количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 Поварское дело- 6 человек.

Количество рабочих мест - 5

### **Модуль с описанием работ**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А,В,С,Д). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже(таблица 4).

Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В Подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если участнику экзамена необходимо заказать дополнительные продукты, или исключить 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. На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае, если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена (образец списка продуктов в приложении 3). 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 обучающимся даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

**Таблица 4-Описание заданий модуля**

<b>Часть А</b>	<b>Работа</b>
	<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.</li> <li>• 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> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<b>Часть Е</b>	<b>Горячая закуска паста (вегетарианская)</b>

<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуска</b> оволакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта. (Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается оформление горячей закуска на выбор участника - Особенности подачи.</li> <li>• Масса блюда максимум 180 г.</li> <li>• 3 порции закуска 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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul> <p>• 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.</p> <p>- <b>Основные ингредиенты.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul> <p>- <b>Специальное оборудование.</b> Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
<p><b>Часть С</b></p>	<p><b>Горячее блюдо из мяса</b></p>
<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 2 гарнира: на выбор участника.</li> <li>• 1 горячий соус на выбор участника</li> <li>• Оформление горячего блюда – на выбор участника</li> </ul> <p>- <b>Особенности подачи.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</li> <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 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul> <p>• 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.</p> <p>- <b>Основные ингредиенты.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul> <p>- <b>Специальное оборудование.</b> Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед</p>

	началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть D</b>	<b>Десерт</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b></p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта</li> <li>• Выпеченный элемент из теста</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Соус холодный</li> </ul> <p><b>Особенности подачи.</b></p> <p>Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 3 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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• 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.</li> </ul> <p><b>Основные ингредиенты.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul> <p><b>Специальное оборудование.</b></p> <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

### Оценка результатов выполнения задания

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55.

В таблице 5 определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

**Таблица 5 -Критерии оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена**

№	Модуль, в котором проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1.	Модуль	Работа модуля		1,3,4,5,6			



	А: Работа			,8	12,20	9,60	21,80
2.	Модуль В: Горячая закуска паста (вегетарианская)	Горячая закуска паста (вегетарианская)	6 часов 30 минут	2,4,7	2,90	1,30	4,20
3.	Модуль С: Горячее блюдо из мяса	Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4.	Модуль D: Десерт	Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
		<b>ИТОГО</b>		<b>6ч.30 мин.</b>		<b>21,70</b>	<b>13,85</b>

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен осуществляется на основе методики перевода, рекомендованной Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо от 15.06.2018 г. № 06-1090 «О методических рекомендациях»)(таблица 6).

**Таблица 6 -Соответствие баллов, полученных за выполнение задания демонстрационного экзамена оценке**

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

<b>СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА</b>				
"Поварское дело" №34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронная почта:		Ввести адрес электронной почты сдающего		
Телефон:		Ввести телефон сдающего		
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Потребность для выполнения задания	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2%	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		

Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перецчили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей(корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕТРАВЫ				
Бasilик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шниттлук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		

Яблоки красные(сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тестофило	г	400		
Цветнаякапуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕПРОДУКТЫ				
Агар-Агар(прочностьпо Блуму900г/см)	г	30		
Водоросли Комбу(DASHIKOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросльНори	г	50		
ПектинNH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕПРОДУКТЫ				
Каперсы(соцветия маринованные)	г	100		

Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		

Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые(без косточки)	г	300		
Оливки чёрные(без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку(безкожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис(длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад темный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм(черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех(очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех(очищенный)	г	100		
Орех кедровый(очищенный)	г	100		
Орех фундук(очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена(очищенные)	г	100		
Тыквенные семена(очищенные)	г	100		
Фисташки орехи(очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		

Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное,рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза(сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная(сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский(ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный(ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое СовиньонБлан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество				

указано на 1человека)				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира)молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровыйлист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатныйорех(целый)	г	15		
Мускатныйорехмолотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белыймолотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин(целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕКОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Говядина (лопатка)	г	1600		

## Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger – Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо–рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.



**Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 Поварское дело**

	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/неготовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	<b>День 1</b>	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов
09:00 – 13:00		Выполнение модуля для ЭГ1
13:00 – 14:00		Обед
14:00 – 18:00		Выполнение модуля для ЭГ2
18:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
<b>День 2</b>	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	09:00 – 13:00	Выполнение модуля для ЭГ3
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 18:00	Выполнение модуля для ЭГ4
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей

	19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
<b>День 3</b>	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	09:00 – 13:00	Выполнение модуля для ЭГ5
	13:00 – 14:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	14:00 – 18:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола