

Министерство образования Саратовской области государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Саратовской области  
«Краснокутский политехнический лицей»

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
протокол № 7 «28» 06 2023г.



Утверждаю  
Директор БНОУ СО «КПЛЛ»  
Зинченко М.Ю.  
приказ от 30.06.23 № 162 2023 г

Программа государственной итоговой аттестации  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения :очная

Квалификация выпускника:  
Повар  
Кондитер

Нормативный срок обучения  
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2023г.

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	5
3. Формы Государственной итоговой аттестации.....	5
4.Фонд оценочной документации.....	10
5. Требования к оцениванию.....	12
6.Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.....	16
7. Требования к составу экспертных групп.....	22
8. Инструкция по технике безопасности.....	23

## 1. Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г. Срок получения образования по образовательной программе в очной форма обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Квалификация: повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. №464 и внесенными изменениями от 28.08.2020 №441;
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с [частью 5](#) статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 30, 4134), [пунктом 1](#) и [подпунктом 4.2.25\(1\)](#) пункта 4 Положения о Министерстве просвещения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2018 г. N 884 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 32, ст. 5343; 2019, N 51, ст. 7631)
- Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 (ред. От 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";
- Положением ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей» «О проведении государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и работодателей. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и является обязательной процедурой для студентов очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в лицее.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

## 2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций. С целью комплексной оценки соответствия, результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и стандартов Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы» по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

## 3. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена.
2. Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы».
3. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.
4. Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:
  - а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в

соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

**б)** подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

**в)** одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить паспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы».

**5.** Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

**6.** Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

<b>Личностные результаты гражданского воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов гражданского воспитания:</b>
Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	ЛР ГВ 1.
Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;	ЛР ГВ 2.
Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	ЛР ГВ 3.
Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	ЛР ГВ 4.
Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	ЛР ГВ 5.
Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	ЛР ГВ 6.
Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	ЛР ГВ 7.

<b>Личностные результаты патриотического воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов патриотического воспитания:</b>
Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	ЛР ПВ 1.
Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	ЛР ПВ 2.
Идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	ЛР ПВ 3.
<b>Личностные результаты духовно-нравственного воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов духовно-нравственного воспитания:</b>
Осознание духовных ценностей российского народа;	ЛР ДНВ 1.
Сформированность нравственного сознания, этического поведения;	ЛР ДНВ 2.
Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ЛР ДНВ 3.
Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	ЛР ДНВ 4.
Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	ЛР ДНВ 5.
<b>Личностные результаты эстетического воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов эстетического воспитания:</b>
Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	ЛР ЭстВ 1.
Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	ЛР ЭстВ 2.
Убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства,	ЛР ЭстВ 3.

этнических культурных традиций и народного творчества	
Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности	ЛР ЭстВ 4.
<b>Личностные результаты физического воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов физического воспитания:</b>
Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью	ЛР ФВ 1.
Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	ЛР ФВ 2.
Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью	ЛР ФВ 3.
<b>Личностные результаты трудового воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов трудового воспитания:</b>
Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие	ЛР ТВ 1.
Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	ЛР ТВ 2.
Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы	ЛР ТВ 3.
Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	ЛР ТВ 4.
<b>Личностные результаты экологического воспитания:</b>	<b>Код личностных результатов экологического воспитания:</b>
Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	ЛР ЭкВ 1.
Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	ЛР ЭкВ 2.
Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ЛР ЭкВ 3.
Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	ЛР ЭкВ 4.
Расширение опыта деятельности экологической направленности	ЛР ЭкВ 5.



<b>Личностные результаты ценности научного познания:</b>	<b>Код личностных результатов ценности научного познания</b>
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	ЛР ЦНПВ 1.
Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	ЛР ЦНПВ 2.
Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	ЛР ЦНПВ 3.

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

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

##### 1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

###### **Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников,

а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

## Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	4 академических часа
---	----------------------

### Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков \практического опыта
1	2	3	4
1	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов а</p>	<p><i>уметь</i>: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p><i>иметь практический опыт в</i>: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p><i>уметь</i> : подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать</p>

2		<p>соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульона, отваров разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  <i>иметь практический опыт в:</i>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
3	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять</p>	<p><i>уметь:</i> рационально организовать, производить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.  выбирать, применять, комбинировать</p>

		<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
4	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>уметь:</i> рационально организовать, производить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <i>иметь практический опыт в:</i> выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе</p>

			региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	--	---

## 5. Требования к оцениванию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>4</sup>	Баллы
3	Приготовить, оформить и подготовить к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски.	<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществить приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	20,00,
4	Приготовить, оформить и подготовить к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты.	<p>Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	20,00
		Итого	100,00



1	2	3	4
1	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<p>Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Произвести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика.</p>	40,00
2	Приготовить, оформить и подготовить к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски.	<p>Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществить приготовление, непродолжительное хранения бульона, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	20,00

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

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

6.Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN1/1.
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3 кг наименьший предел взвешивания не более 5 г.
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где Удопустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,
8	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл

10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
13	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
14	Настольная вакуумноупаковочная машина	Настольная, камерная.
15	Ноутбук или стационарный компьютер	Диagonal не менее 39,6 см с разрешением 1366x768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi+ Bluetooth. CardReaderSD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система
16	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый

#### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт. каждого размера для одного участника)	GN1/1 530x325x20 мм. GN1/1 530x325x65 мм GN1/2 265x325x20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая ( 2шт на одного студента)	Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл
5	Терка	4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.
8	Сковорода ( 2шт на одного студента)	с антипригарным покрытием, Диаметр 24см
9	Сотейник ( 2шт на одного студента)	Объемом 0,8 л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протираания	Диаметр от 20-25 см
15	Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями

16	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые (5 шт. на одного студента)	Пищевая сталь

**Перечень расходных материалов**

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (по 10 шт. на одного участника)	300мл, 500мл
7	Плѐнка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт.)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр
13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200 гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл
18	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200 гр
23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200 гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100 гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50 гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр

30	Тыква	Максимальное количество 300 гр
31	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр
32	Лук порей	Максимальное количество 100 гр
33	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр
34	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр
35	Перец чили	Максимальное количество 50 гр
36	Чеснок	Максимальное количество 100 гр
37	Томаты	Максимальное количество 300 гр
38	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр
39	Морковь	Максимальное количество 400 гр
40	Апельсин	Максимальное количество 200 гр
41	Зеленое яблоко ГрениСмитт	Максимальное количество 200 гр
42	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр
43	Груша	Максимальное количество 200 гр
44	Лайм	Максимальное количество 100 гр
45	Лимон	Максимальное количество 100 гр
46	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
47	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
49	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
50	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
54	Агар-агар	Максимальное количество 20гр
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр
57	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр.
58	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр.
59	Булгур	Максимальное количество 100 гр.
60	Киноа	Максимальное количество 100 гр.
61	Полента	Максимальное количество 100 гр.
62	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр.
63	Шоколад темный	Максимальное количество 100 гр.
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 100 гр.
65	Шоколад белый	Максимальное количество 100 гр.
66	Миндаль орех	Максимальное количество 50 гр.
67	Орех фундук	Максимальное количество 50 гр.
68	Грецкий орех	Максимальное количество 50 гр.
69	Масло оливковое	Максимальное количество 3 00 гр.
70	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр.
71	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр.

72	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр.
73	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр.
74	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр.
75	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр.
76	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр.
77	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр.
78	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр.
79	Сахар	Максимальное количество 3 00 гр.
80	Сахарная пудра	Максимальное количество 100 гр.
81	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр.
82	Изомальт	Максимальное количество 50 гр.
83	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр.
84	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр.
85	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр.
86	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр.
87	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр.
88	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр.
89	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр.
90	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр.
91	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр.
92	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр.
93	Корица	Максимальное количество 4 гр.
94	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр.
95	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр.
96	Орегано	Максимальное количество 4 гр.
97	Куркума	Максимальное количество 4 гр.
98	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр
99	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр
100	Ростки микро зелени	Максимальное количество 2гр
101	Тимьян	Максимальное количество 10 гр.
102	Розмарин	Максимальное количество 10гр
103	Мята	Максимальное количество 10гр
104	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр.

## 7. Требования к составу экспертных групп

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

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

## 8. Инструкция по технике безопасности

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

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

### **Инструкция:**

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г .№2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2 К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- Прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- Имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3 Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- Инструкцию по технике безопасности;
- Перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольноизмерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

1.4 В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

- Личную гигиену;
- Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;
- Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5 Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

1.6 В ЦПДЭ находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

1.7 Во время работы с ножом не допускается:

- Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

1.8 После окончания работ по выполнению экзаменационного задания:

- Привести в порядок рабочее место;
- Отключить инструмент и оборудование от сети;
- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.



## Образец задания

Модуль 1: Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задание модуля 1: Приготовление полуфабрикатов для блюд Модулей 2,3,4.

Организовать раздельное хранение сырья и полуфабрикатов. В процессе приготовления содержать в чистоте рабочие поверхности. Рационально расходовать продукты.

Работать соблюдая технику безопасности. При приготовлении блюд соблюдать чистоту, мыть руки в начале, конце и в процессе выполнения задания.

Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задание модуля 2: Приготовить три порции горячего блюда из птицы с гарнирами из овощей и круп. Приготовить один горячий соус. Минимальная масса одной порции 220 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задание модуля 3: Приготовить три порции салата с использованием мяса птицы.

Приготовить один холодный соус. Масса одной порции 100-150 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 4: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задание модуля 4: Приготовить три порции яблочного тарта. Приготовить один холодный или горячий сладкий соус. Приготовить декоративный элемент на выбор участника. Масса одной порции от 100 до 120 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

