**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2022 г

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитерразработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 г. (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898), Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н. Примерной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

Разработчики: Анисимова Л.В., преподаватель, Кузьмин В.А., мастер производственного обучения, Аникина А.В., заведующий отделением.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**
2. **УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР.**
3. **ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ.**
4. **ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.**
5. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**
6. **Общие положения**

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»** базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер») разработана на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273 –ФЗ от 29декабря 2012 года;

- ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (приказ Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013г. № 1199.

- Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования, требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**Основные понятия и их определения, сокращения и термины**

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» используются и применяются следующие понятия.

***Государственная итоговая аттестация*** ***(ГИА)*** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

***Демонстрационный экзамен*** –форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии требованиями федерального государственного образовательного стандарта СПО.

***Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов*** –совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по профессионастандартам.

***Техническое описание (ТО)*** –документ,определяющий названиекомпетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

***Инфраструктурный лист (ИЛ)*** –список необходимых материалов иоборудования для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

***Председатель государственной комиссии*** – ответственный по организации и проведению демонстрационного экзамена и наделенный соответствующими полномочиями.

***Члены комиссии*** – группа для оценки выполнениязаданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции, а так же за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

**2. Условия проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии повар, кондитер**

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются техникумом на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов.

Тематика заданий должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся техникума не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов, так и на выбор каждого студента и выдается за шесть месяцев до начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационная группа делится по числу рабочих мест на две равнозначные группы. Работа по проведению демонстрационного экзамена проходит в две смены с перерывом на обед в один час.

Каждому обучающемуся предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

В ходе проведения экзамена, обучающимся запрещаются контакты между собой или членами государственной экзаменационной комиссии.

В случае возникновения несчастного случая или болезни обучающегося, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для выполнения задания. В случае отстранения обучающегося от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению обучающегося к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени.

В процессе работы обучающиеся обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение обучающимся норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению обучающегося от выполнения экзаменационного задания.

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

При непосредственном участии и по согласованию с председателем ГЭК, формируется экзаменационная комиссия. Количественный состав экзаменационной комиссии по профессии определяется председателем ГЭК, который ее возглавляет.

Организация деятельности экзаменационной комиссии осуществляется, председателем ГЭК, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами экзаменационной комиссии.

На время проведения экзамена назначается член ГИА, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в оценочный лист, несет председатель ГЭК.

**3. Требования к выпускным квалификационным практическим работам и методика их оценивания**

Выпускная квалификационная практическая работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер». (Приложение №1)

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанные на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки выставляются в аттестационном листе (Приложение 2).

Члены экзаменационной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки экзаменнационных заданий, включая использование форм для фиксирования выставленных баллов вручную в оценочный лист объективных и субъективных показателей, которые в последующем вносятся в аттестационный лист(приложение 2). Баллы переводятся в оценку, согласно таблице перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку(таблица 1) и заносятся в протокол демонстрационного экзамена. (Приложение 3) Оценка не должна выставляться в присутствии обучающегося.

Таблица 1- Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка ГИА** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в % | 0,00-19,9% | 20-39,99% | 40-69,99% | 70-100% |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному | 0-7,06 | 7,07-14,12 | 14,13-24,72 | 24,73-34,80;  34,75 |

*Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии*

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 70 и более баллов (76% от общего количества баллов) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 40 до 70 баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 20 до 40 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 20 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения результатов, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем).

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

**4. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

По результатам государственной аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник, 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).

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

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

6.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

6.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать 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 (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

6.3. Обучающиеся - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

6.4. Выпускники 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.

**Приложение 1**

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

**для проведения демонстрационного экзамена**

**по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**Паспорт комплекта оценочной документации**

**по профессии «Повар, кондитер»**

**1. Перечень общих и профессиональных компетенция ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проверяемые в рамках комплекта оценочной документации**

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Наименование компетенции** |
| 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 поддержание 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 |
| **Профессиональные компетенции** | |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ВД |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**Задание для демонстрационного экзамена**

**по профессии «Повар, кондитер»**

Задание включает в себя следующие разделы:

- Пояснительная записка

- 1.Формы участия

- 2.Модули задания и необходимое время

- 3.Критерии оценки

- 4.Приложения

**Пояснительная записка**

При разработке задания для демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» в основу положен ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569.

Минимальное количество членов ГЭК, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» - 9 человек.

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Запрещено использовать аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена. Разрешено использовать дополнительное оборудование, не имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Техническое описание профессии «Повар, кондитер»:

Минимальное количество рабочих мест –7 мест.

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

Максимальное количество участников – 14 человек.

Необходимое количество членов ГИА – 9 человек.

Количество часов на выполнение задания: 6 ч.

**1.ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

**2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля A В С. На выполнение модулей A В С даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (30 минут) + 30 минут для написания меню (образец приложение 4), общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ,**

Модули A В С

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 5 часов** | | | | |
| **Часть А** | | **Finger food** |  | |
| **Описание** | | **Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**  ** 1ый вид: (ово-лакто)**  **Используется ингредиент из черного ящика (маринованные продукты);**  ** 2ой вид: (на выбор обучающегося)** | | |
| **Подача** | | ** Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах**  **(10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с**  **нижеприведённой схемой:**    **Подаются два идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного**  **инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | | ** используйте ингредиенты с общего стола**  ** используйте ингредиенты из списка продуктов**  ** используйте продукты из «Чёрного ящика»** | | |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | | ** ингредиент из чёрного ящика** | | |
| **Специальное**  **оборудование** | | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по**  **технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть В** | | **Горячее блюдо**  **Курица** | |  | |
| **Описание** | | **Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы**  ** 1 соус на выбор участника**  **минимум 2 гарнира:**  **- один гарнир – крупянной;**  **- второй гарнир из овощей на выбор обучающегося;**  **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор обучающегося** | | | |
| **Подача** | |  **Масса горячего блюда - минимум 220 г**   **2 порции горячего блюда подаются на отдельных**  **тарелках - круглая белая плоская тарелка**  **диаметром 32 см**   **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл**  **основного соуса в соуснике для слепой дегустации**   **Температура тарелки от 50° С до 65°С**  **(температура измеряется по краю тарелки)**  **Подаются два идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках**  **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | | |
| **Основные ингредиенты** | |  **используйте ингредиенты с общего стола**   **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | | |
| **Специальное**  **оборудование** | | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по**  **технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | | |
|  | **Десерт** | | | | |
| **Часть С** |  | | | | |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции десерта – изделие на основе**  **песочного теста либо его производных**   **Минимум 1 соус на выбор обучающегося** | | | | |
| **Подача** |  **Масса десерта - минимум 110г**   **2 порции десерта подаются на отдельных тарелках -**  **круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см**   **Оформление десерта на выбор обучающегося**   **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса**  **в соуснике для слепой дегустации**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках**  **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | | | |
| **Основные ингредиенты** |  **используйте ингредиенты с общего стола**   **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | | | |
| **Специальное**  **оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | | | |

Инфраструктурный лист

**Перечень оборудования в учебной кухне ресторана № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования и марка | Кол-во |
| 1. | Производственные столы | 14 |
|  | Фритюрница | 1 |
|  | Электрофритюрница JF-05 | 3 |
|  | Мясорубка (ASSUM) (EC12) | 3 |
|  | Кухонный комбайн КМС 560 | 1 |
|  | Слайсер ON VITO | 1 |
|  | Шкаф холодильный «Бирюса» | 3 |
|  | Холодильный шкаф «Бирюса» (ларь) | 1 |
|  | Электрические плиты с индукционным нагревом | 7 |
|  | Блендер Braun | 2 |
|  | Блендер Philips | 2 |
|  | Весы электронные | 14 |
|  | Микроволновка LG | 1 |
|  | Миксер (планетарный) PM 900-165/56 | 4 |
|  | Термочайник | 1 |
|  | Корзина для отходов | 28 |

**Инфраструктурный лист**

Перечень инструментов, инвентаря, посуды

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во |
|  | ***Инвентарь, инструменты*** |  |
|  | Венчик 30см нерж. | 12 |
|  | Картофелемялка | 15 |
|  | Ложка разливная | 15 |
|  | Ложка соусная, шт | 15 |
|  | Лопатка кулинарная, шт | 26 |
|  | Нож | 30 |
|  | Шумовка нерж. с пл. ручкой | 5 |
|  | Емкости для соусов | 6 |
|  | Консервооткрыватель дер/р | 5 |
|  | Доска разделочная (набор) | 14 |
|  | Кастрюля 1,5л | 15 |
|  | Кастрюля нерж 1,75л | 15 |
|  | Ковш алюмин. 1,2 л | 5 |
|  | Молоток для отбивания литой алюминий | 9 |
|  | Противень, шт | 10 |
|  | Сито | 12 |
|  | Скалка | 10 |
|  | Сковорода ал.литая 24б/кр | 15 |
|  | Сковорода нерж мет/кр и ручка | 15 |
|  | Сковорода с ушками порционная | 20 |
|  | Терка многофункциональная | 4 |
|  | Терка четырехгранная | 7 |
|  | Поднос пластмассовый | 13 |
|  | ***Столовые приборы*** |  |
|  | Ложка нерж. ручка 20 см | 15 |
|  | Ложка чайная | 16 |
|  | Нож столовый нерж. | 15 |
|  | Вилка столовая нерж. | 30 |
|  | ***Посуда*** |  |
|  | Миска нерж. см глубокая | 15 |
|  | Тарелка 15,5 см пирожковая | 15 |
|  | Тарелка 24 см | 60 |
|  | Тарелка 32 см | 39 |
|  | Бокал С 785 граненый 210 куб.см | 30 |
|  | Мерный стакан 0,5 л | 12 |
|  | ***Расходный материал:*** |  |
|  | Полотенце одноразовое | 18 |
|  | Мешок для пищевых отходов | 20 |
|  | Мешок для мусора | 10 |
|  | Плёнка пищевая | 1 |
|  | Фольга | 1 |
|  | Шпагат | 1 |
|  | Зубочистки | 4 |
|  | Шпажки деревянные | 1 уп. |
|  | Шпажки цветные | 1 уп. |
|  | Одноразовые тарелки | 100 |

**Список продуктов**

**По профессии «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Доступное количество на все задание** | **Единицы измерения** |
| **Мясо** | | |
| Курица | 600 | гр. |
| Колбаса вареная | 60 | гр. |
| **Субпродукты** | | |
| Печень | 100 | гр. |
| **Молочные продукты** | | |
| Сыр твердый | 200 | гр. |
| Сыр мягкий | 100 | гр |
| Сыр творожный | 100 |  |
| Молоко | 500 | мл |
| Сливочное масло | 350 | гр. |
| Сливки | 250 | мл |
| Сметана | 100 | гр. |
| Яйцо куриное | 10 | шт. |
| Майонез | 70 | гр. |
| Масло растительное | 200 | гр. |
| **Овощи свежие** | | |
| Огурец свежий | 100 | гр. |
| Томат | 300 | гр. |
| Томат (черри) | 300 | гр. |
| Тыква | 400 | гр. |
| Перец болгарский | 250 | гр. |
| Свекла | 300 | гр. |
| Лук репчатый | 300 | гр. |
| Морковь | 300 | гр. |
| **Консервированные продукты** | | |
| Огурец маринованный | 50 | гр. |
| Шампиньоны | 400 | гр. |
| Горошек зеленый | 200 | гр. |
| Маслины | 100 | гр. |
| Оливки | 100 | гр. |
| **Фрукты** | | |
| Апельсины | 400 | гр. |
| Яблоко (красное) | 300 | гр. |
| Груша | 200 | гр. |
| Банан | 100 | гр. |
| **Замороженные продукты** | | |
| Брокколи | 200 | гр. |
| Фасоль | 200 | гр. |
| Брусника | 100 | гр. |
| **Сухие продукты** | | |
| Чернослив | 150 | гр. |
| Шоколад | | |
| Шоколад темный | 100 | гр. |
| Шоколад белый | 100 | гр. |
| Орехи | | |
| Грецкий орех | 100 | гр. |
| Арахис | 100 | гр. |
| **Углеводы** | | |
| Сахар | 500 | гр. |
| Сахарная пудра | 100 | гр. |
| Хлеб (для тостов) | 300 | гр. |
| **Свежие травы** | | |
| Петрушка | 20 | гр. |
| Лук зеленый | 20 | гр. |
| Укроп | 20 | гр. |
| Мята | 20 | гр. |
| **Алкоголь** | | |
| Коньяк | 50 | гр. |
| Вино красное сухое | 100 | гр. |
| Вино белое сухое | 100 | гр. |
| **Крупы** | | |
| Булгур | 100 | гр. |
| Нут | 100 | гр. |
| Гречка | 100 | гр. |
| Рис | 100 | гр. |
| Пшено | 100 | гр. |
| ОБЩИЙ СТОЛ | | |
| Мука |  |  |
| Корица |  |  |
| Паприка порошок |  |  |
| Гвоздика |  |  |
| Мускатный орех |  |  |
| Перец черный горошек |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |
| Перец красный молотый |  |  |
| Базилик |  |  |
| Соль |  |  |
| Специи |  |  |
| Сода питьевая |  |  |
| Лимонная кислота |  |  |
| Соевый соус классический |  |  |
| Сухари панировочные |  |  |
| Чеснок |  |  |
| Томат. паста |  |  |
| Куркума |  |  |
| Изюм (черный без косточки) |  |  |
| Желатин |  |  |
| Крахмал |  |  |
| ЧЕРНЫЙ ЯЩИК | | |

**Требования к форменной (санитарной) одежде обучающихся:**

**Обязательные элементы:**

Китель (поварская куртка);

Передник или фартук – при работе любого цвета;

Брюки – поварские;

Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экзаменнационной комиссии обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак, безопасная обувь.

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективных, объективных) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2 - Критерии оценки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерий | Модуль, в котором используется критерий | Время на выполнения модуля | Проверяемые разделы | Баллы | | |
| Субъективная | Объективная | Общая |
| 1. | Finger food | 1,3 | 6 | МДК 01.01,  МДК01.02  МДК 03.02 | 5,60 | 3,35 | 8,95 |
| 2. | Горячее блюдо из курицы | 1,2 | МДК 01.01,  МДК01.02  МДК 02.02 | 8,00 | 6,55 | 14,55 |
| 3. | Десерт | 2,5 | МДК 02.01 МДК 02.02 МДК 05.01 МДК 05.02 | 6,90 | 5,40 | 12,30 |
| **ИТОГО** | | | | | **20,50** | **14,30** | **34,80** |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Объективная оценка работы обучающегося:**

Меню составлено правильно (соответствуют структуре).

Навыки работы с продуктом, обработка сырья/ингредиентов.

Кулинарные навыки, владение различными техниками.

Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность.

Расточительность, брак (минимизация отходов).

Техника безопасности на рабочем месте.

Персональная гигиена (работа в перчатках) снятие пробы. Личная гигиена.

Гигиена рабочего места – чистый пол.

Соблюдение технологии и температурного режима в процессе приготовления.

Использование инновационных технологий (су вид, фудпейринг, арт-визаж.

Соответствие подачи заданию.

**Субъективная оценка работы обучающегося:**

Сложность технологии приготовления.

Использование обязательных ингредиентов.

Гармоничная комбинация цвета в блюде.

Творческий подход, общее впечатление.

Соответствие массы блюда .

Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

За присутствие одного компонента .

Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) .

Вкус каждого компонента в отдельности .

Консистенция каждого компонента блюда .

Правильность подачи (соответствие заданию).

**План проведения демонстрационного экзамена**

|  |  |
| --- | --- |
| 08:00 -8:30 | Инструктаж по ТБ, распределение рабочих мест, вскрытие «Чёрных ящиков»;  Написание меню, окончательная заявка продуктов |
| 8:30 – 14:00 | Выполнение экзаменационного задания, уборка рабочего места |

**по профессии «Повар, кондитер»**

План проведения демонстрационного экзамена корректируется председателем экзаменационной комиссии в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества обучающихся и рабочих мест.

Приложение 2

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Группа \_\_ \_\_, курс\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код и наименование специальности

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | | **Ф.И.О.**  **обучающегося** | **Критерии оценки** | | | | **Результат** | | |
| **Задание1** | **Задание2** | | |  |  |  |
|  | |  | Составление, меню в соответствии с  Нормативными документами | Соблюдение техники безопасности на рабочем месте | Приготовление блюда | Подача, презентация блюда | Общее количество баллов | Оценка | ВПД освоен/не освоен |
| **Максимальный балл** | | | **2** | **16** | **26** | **56** |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |

Состав государственной экзаменационной комиссии:

Председатель экзаменационной комиссии(работодатель или представитель работодателя) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ подпись

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ подпись

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ подпись

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ подпись

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ подпись

« » 202 г

**Критерии начисления баллов**

**(к оценочному листу демонстрационного экзамена)**

**Задание 1 - критерий «Составление технологической карты, меню»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Составление технологической карты, меню** | **Аспекты начисления баллов/Описание** | **Макс. балл** |
| А1 | Объективная | Меню составлены правильно (соответствуют структуре) | 2 |
| Всего баллов за составление технологической карты и меню | | | **2** |
| За каждое нарушение снимается - 0,5 балла | | |  |

**Задание 2 -критерий «Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Организация рабочего места** | **Аспекты начисления баллов/ Описание** | **Макс. балл** |
| А1 | Объективная | Навыки работы с продуктом, обработка сырья/ингредиентов | 4 |
| А2 | Объективная | Кулинарные навыки, владение различными техниками | 4 |
| А3 | Объективная | Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность | 4 |
| А4 | Объективная | Расточительность, брак (минимизация отходов) | 2 |
| А5 | Объективная | Техника безопасности на рабочем месте | 2 |
| Всего баллов за организацию рабочего места | | | **16** |
| За каждое нарушение снимается - 0,5 балла | | |  |

**Задание 2 - критерий «Приготовление блюда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **B** | **Приготовление блюда** | **Аспекты начисления баллов / Описание** | **Макс. балл** |
| B1 | Объективная | Персональная гигиена (работа в перчатках) снятие пробы. Личная гигиена | 2 |
| B2 | Субъективная | Сложность технологии приготовления | 4 |
| B3 | Субъективная | Изысканность, творческий подход | 2 |
| B4 | Объективная | Гигиена рабочего места – чистый пол | 2 |
| B5 | Объективная | Соблюдение технологии и температурного режима в процессе приготовления | 2 |
| B6 | Субъективная | Использование обязательных ингредиентов | 4 |
| B7 | Объективная | Использование инновационных технологий (су вид, фудпейринг, арт-визаж и др.) | 5 |
| B8 | Объективная | Соответствие подачи заданию | 5 |
| Всего баллов за блюдо: | | | **26** |
| За каждое нарушение снимается - 0,5 балла | | |  |

**Задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **С** | **Подача, презентация блюда** | **Аспекты начисления баллов / Описание** | **Макс. балл** |
| С1 | Субъективная | Гармоничная комбинация цвета в блюде | 4 |
| С2 | Субъективная | Творческий подход, общее впечатление | 4 |
| С3 | Субъективная | Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла) | 4 |
| С4 | Субъективная | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)  За присутствие одного компонента (минус 1 балл) | 4 |
| C5 | Субъективная | Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг  друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла) | 10 |
| C6 | Субъективная | Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла) | 10 |
| C7 | Субъективная | Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла) | 10 |
| C8 | Субъективная | Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла) | 10 |
| Всего баллов за подачу, презентацию блюда: | | | **56** |

**Перевод баллов в оценку (100 -70 баллов) – 5 (отлично)**

**(70 - 40 баллов) – 4 (хорошо)**

**( 40-20 баллов) – 3 (удовлетворительно)**

**(менее 20 баллов) – 2 (неудовлетворительно)**

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

**(к оценочному листу демонстрационного экзамена)**

**Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ФИО ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | МАХ  (балл) | Наименование критерия | Номер рабочего стола/ Количество баллов | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 1. | **2** | Меню составлены правильно (соответствуют структуре) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | **4** | Навыки работы с продуктом, обработка сырья/ингредиентов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | **4** | Кулинарные навыки, владение различными техниками |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | **4** | Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | **2** | Расточительность, брак (минимизация отходов) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | **5** | Техника безопасности на рабочем месте |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | **2** | Персональная гигиена (работа в перчатках) снятие пробы. Личная гигиена |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | **2** | Гигиена рабочего места – чистый пол |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | **2** | Соблюдение технологии и температурного режима в процессе приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | **5** | Использование инновационных технологий (су вид, фудпейринг, арт-визаж и др.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | **5** | Соответствие подачи заданию |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Член комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Роспись (И.О.Фамилия )

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

**(к оценочному листу демонстрационного экзамена)**

**Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ФИО ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | МАХ  (балл) | Наименование критерия | Номер рабочего стола/ Количество баллов | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 1 | **6** | Сложность технологии приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **4** | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **4** | Гармоничная комбинация цвета в блюде |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **4** | Творческий подход, общее впечатление |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **4** | Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **4** | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)  За присутствие одного компонента (минус 1 балл) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **10** | Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **10** | Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **10** | Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **10** | Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Член комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Роспись (И.О.Фамилия )

Приложение 3

**ПРОТОКОЛ**

**демонстрационного экзамена**

Дата проведения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Группа **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Количество обучающихся по списку: \_\_\_\_\_\_\_ Присутствовало: \_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Фамилия, имя, отчество**  **обучающегося** | **Результаты экзамена**  **демонстрационного (оценка)** | **Итоговая оценка** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Председатель комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность, наименование организации подпись фамилия, имя, отчество

**Члены комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 4

**Пример заполнения меню**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО обучающего)

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование модуля | Описание |
| ДЕНЬ 1 | |
| Часть А Finger food |  |
| Часть В Горячее блюдо Птица |  |
| Часть С Десерт |  |

Образец заполнения меню

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование модуля | Описание |
| 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. |
| 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. |