Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

РАССМОТРЕНО:	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДАЮ:
Заседание Предметно-цикловой комиссии № ___ от «___»_____ 2022г	_____ Председатель ГЭК И.Л.Кислова, экономист МБУ «МЦООУ»	_____ Директор ГБПОУ «КПГТ»
_____/ Н.В.Федотовских		_____ Т.А.Гвоздева

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В 2021/2022 УЧЕБНОМ ГОДУ

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Срок обучения: 3 года 10 мес.
Квалификация Повар, кондитер

2021г.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный №44898), профессиональных стандартов: 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1* декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31 марта 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчики:

Росс Н.В., мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

Разницына Т.С., преподаватель, высшая квалификационная категория.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

	Пояснительная записка	4
1	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	6
2	Формы государственной итоговой аттестации	6
3	Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	7
4	Связь с профессиональными стандартами и компетенциями «Ворлдскиллс Россия»	8
5	Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ	10
6	Критерии оценки знаний	10
7	Описание задания демонстрационного экзамена и критериев оценки	13

Пояснительная записка

Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки кадров по программам СПО и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций, определить направления совершенствования деятельности организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

Общие подходы к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО регулируются статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании).

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (далее - Программа) разработана на основе требований:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ (ред. От 03.08.2018 г.) «Об образовании в Российской Федерации», со статьей 59 «Итоговая аттестация»;
- ✓ с приказом 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)
- ✓ с приказом 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.;
- ✓ с приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) «Об утверждении Порядка разработки, хранения и использования

оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» №ПО-494/2017/2 от 06.11.2017г.;

- ✓ с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;
- ✓ профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610), 33.010 Кондитер (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), 33.014 «Пекарь» (приказом Мин труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н)
- ✓ положением о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12;
- ✓ оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденных Правлением Союза протокол от 23.12.2021 г., № Пр-23.12.2001-1;
- ✓ 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
- ✓ с Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»;

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер на 2021 – 2022 учебный год.

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.1. 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», в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

1.2. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и стандартов Ворлдскиллс по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

2. Формы государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

2.2. 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 Ворлдскиллс Россия.

2.3. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

2.4. 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 Ворлдскиллс 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 Skillsпаспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.5. Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз «Ворлдскиллс Россия) по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

3. Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

3.1. Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируется с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

3.2. В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует содержаниям профессиональных модулей и компетенциям Worldskills:

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Связь с профессиональными стандартами и компетенциями "Ворлдскиллс Россия"

4.1. Соответствие профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и компетенцией "Ворлдскиллс Россия" «Поварское дело»		
Наименование основных видов деятельности по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Наименование профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Соответствие с компетенцией "Ворлдскиллс Россия" «Поварское дело»
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	соответствует

4.2 В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные компетенции выпускника:

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов 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 регламентам
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, и сходные 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

5.Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

5.1. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения, демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.2. ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум» содержание, объем и структура выпускных квалификационных работ выбраны и соответствуют комплектам оценочной документации разработанных экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Чемпионата.

Комплекты оценочной документации	Содержание
КОД № 1.2	Комплект с максимально возможным баллом 35,5 и продолжительностью 6,30 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

5.3. Разработанные союзом задания размещены в открытом доступе на сайте http://worldskills.ru. за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

6. Критерии оценки знаний

6.1. Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

6.3. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

6.4. За выполнение задания демонстрационного экзамена обучающемуся начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, а в баллах, которые необходимо перевести в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

6.5. При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним обучающимся, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные обучающимся, переводятся в проценты выполнения задания.

6.6. Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале проводится исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов осуществляется на основе данных, представленных в таблице.

Оценка по пятибалльной шкале	«неудовлетво-рительно»	«удовлетво-рительно»,	«хорошо»	«отлично»
Проценты	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100%
Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-17,64	17,65 -28,58	28,59-32,11	32,12 -34,75

6.7 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkillsInternational", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену. При этом обучающиеся, претендующие на учет их результатов в упомянутых

конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

7. Описание задания демонстрационного экзамена и критериев оценки

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

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

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

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).

Таблица 1.

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

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1	Организация и управление работой.
	Специалист должен знать и понимать:
	Все нормативные документы индустрии;
	Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
	Важность эффективной командной работы;
	Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
	Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой
	Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
	Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.
	Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом
	Специалист должен уметь:
	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
	Планировать работу в течение дня для себя и других работников
	Координировать действия при решении задач;
	Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
	Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие
	Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам
	Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
	Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с
	Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
	Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
	Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
	Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
	Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
	Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
	Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых
	Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
	Рационально использовать продукты и расходные материалы;
	Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
	Самостоятельно определять цели и достигать их;
	Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте,
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами.
	Специалист должен знать и понимать:
	Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
	Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;

	Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
	Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
	Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
	Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.
	Специалист должен уметь:
	Следить за соблюдением правил личной гигиены;
	Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
	Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
	Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления
	Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
	Планировать и реализовывать рекламные кампании.
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
	Специалист должен знать и понимать:
	Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
	Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
	Причины порчи пищи;
	Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
	Специалист должен уметь:
	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
	Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
	Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
	Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
	Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
4	Знания об ингредиентах и меню.
	Специалист должен знать и понимать: Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;

	Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; Виды и стили составления меню; Баланс при составлении меню; Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.
5	Подготовка ингредиентов
	Специалист должен знать и понимать: Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; Части рыбы, используемые в кулинарии; Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Способы приготовления основных бульонов и их применение; Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
	Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
6	Применение различных методов тепловой обработки.

	Специалист должен знать и понимать: Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; Применять все методы тепловой обработки; Учитывать сроки обработки сырья; Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
	Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
	Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи
7.	Изготовление и презентация блюд.

	Специалист должен знать и понимать: Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд; Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи,
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.
	Специалист должен знать и понимать: Сезонность и колебание цен на ингредиенты; Рыночные принципы торговли; Существующих местных, государственных и международных поставщиков; Общие условия оплаты и доставки; Процесс заказа продуктов и оборудования; Факторы, влияющие на стоимость блюд; Методы калькуляции цены на блюда;
	Важность экономии при приготовлении блюд; Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
	Специалист должен уметь:

	Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; Составлять заказы на день; Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги качество продуктов; Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, нетребующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; Отчитываться за потери при хранении; Рассчитывать затраты на хранение; Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Формат демонстрационного экзамена: очный

Форма участия: индивидуальная

1. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

Таблица 3

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	**Модуль A: Работа модуля**	**Работа модуля**	6,3	**1,3,4,5,6,8**	**12,20**	**9,60**	**21,80**
2	**Модуль C: Горячая закуска паста (вегетарианская)**	C Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	**2,90**	**1,30**	**4,20**
3.	**Модуль D: Горячее блюдо из мяса**	D Горячее блюдо из мяса		2,4,7	**3,00**	**1,55**	**4,55**
4.	**Модуль E: Десерт**	E Десерт		2,4,7	**3,60**	**1,40**	**5,00**
	Итого				**21,70**	**13,85**	**35,55**

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A,C,D,E).

Демонстрационный экзамен длится 6,3 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

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

Часть В	Горячая закуска паста (вегетарианская)
Описание модуля С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово - лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта. *(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)* В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	Масса блюда минимум 180 г. 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см Температура подачи тарелки от 35 °С и выше Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингридиенты	Используйте продукты с общего стола; Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудовани	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Обязательны компонент	Использование продукта из оглашенного варианта.
	модуль D: Горячее блюдо из мяса
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника • Минимум 2 гарнира: на выбор участника. • 1 горячий соус на выбор участника • Оформление горячего блюда - на выбор участника Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. • холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	Особенности подачи. • Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного
Часть Е	**Десерт**
Обязательные компоненты десерта	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника • Мусс (основной компонент десерта) • Выпеченный элемент из теста • Декоративный элемент из изомальта или карамели Соус холодный • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

	Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Критерии оценки

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,55 баллов.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	**Модуль A: Работа модуля**	**Работа модуля**		**1,3,4,5,6,8**	**12,20**	**9,60**	**21,80**
2	**Модуль C: Горячая закуска паста (вегетарианская)**	C Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	**2,90**	**1,30**	**4,20**
3.	**Модуль D: Горячее блюдо из мяса**	D Горячее блюдо из мяса		2,4,7	**3,00**	**1,55**	**4,55**
4.	**Модуль E: Десерт**	E Десерт		2,4,7	**3,60**	**1,40**	**5,00**
	Итого				**21,70**	**13,85**	**35,55**

Оценочные критерии

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления, заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля

Экспертная оценка работы участника:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи - корректное время подачи (±5 минут от заранее

определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стиль и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда.

Специфические требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки, для участников 16 лет и моложе наличие справки по форме 086-У;
- Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ (длина не мене 3/4);
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для ВСЕХ;
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Черный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;

- Кухонное полотенце на переднике не допустимо для Конкурсантов.