



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
Судакский филиал Государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Республики Крым



«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»

О.В. Главатских.  
«23» декабря 2019 г.



## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на 2019/2020 учебный год



Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Программа одобрена на заседании педагогического совета от «23» декабря 2019г., протокол № 9

**Согласовано**

Председатель ГЭК  Ушатова Наталья Викторовна,  
заведующая производством ООО ТОК «СУДАК»

Заведующий Судакским  
Филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»  О.В. Главатских

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

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»** на 2019/2020 учебный год.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

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

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

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

## **2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»** является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) по компетенции «Поварское дело».

### **2.2. Сроки и объем времени на подготовку и проведение**

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком по профессии **43.01.09 «Повар,кондитер»** объем времени на подготовку и проведение демонстрационного экзамена составляет 1 неделю - с «22» июня по «28» июня 2020 г.

### **2.3. Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:**

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Программа государственной итоговой аттестации

Распоряжение заведующего филиалом об утверждении председателя государственной итоговой аттестационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Сводная ведомость успеваемости обучающихся

Распоряжение заведующего филиалом о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации выпускников

Утвержденный график проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛС РОССИЯ по компетенции 34 «Поварское дело»

Протокол государственной итоговой аттестации выпускников

## **3. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

### **3.1. Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена**

3.1.1 Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

3.1.2. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией из числа экспертов, заявленных в РКЦ. Возглавляет комиссию главный эксперт, который организует и контролирует

деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к участникам.

3.1.3. За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Союзом «Ворлдскиллс Россия» и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru)

3.1.4. Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдскиллсРоссия в 2020 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

3.1.5. В состав пакета документов ДЭ входят:

Задание для ДЭ;

Критерии оценки по компетенциям;

Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;

Инфраструктурные листы;

Документы по охране труда и технике безопасности;

3.1.6 Полная информация по проведению ДЭ доводится до сведения студентов не позднее 3 месяцев до начала экзамена.

3.1.7. Демонстрационный экзамен проводится на аккредитованной площадке проведения демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS.

## **3.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS**

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

3.2.2. 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.

3.2.3 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.

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

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

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

3.2.7 Минимальное количество рабочих мест - 8. Работа участников может быть организована не более, чем в две смены. Максимальное количество участников – 16 человек.

3.2.8 Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### **3.3. Оценка экзаменационных заданий**

3.3.1 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

3.3.2. Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки

3.3.4 Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок.

3.3.5. Результатом работы экспертной группы является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбноговодного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК2.5. 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.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

## Приложение 1

### Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции 34 «Поварское дело» (образец)

#### 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная (1 человек)

#### 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули, время, оценочные баллы сведены в таблице

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Fingerfood (в том числе работа модуля 1)	1	6	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,35	<b>25,95</b>
2	Горячее блюдо - Птица	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	<b>4,55</b>
3	Десерт	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,40	<b>4,30</b>
<b>Итого =</b>					<b>20,50</b>	<b>14,30</b>	<b>34,80</b>

Часть В	Fingerfood
<p><b>Описание</b></p>	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <p><input type="checkbox"/> 1ый вид:</p> <p style="padding-left: 40px;">- на основе теста собственного приготовления</p> <p><input type="checkbox"/> 2ой вид:</p> <p style="color: red; padding-left: 40px;"><b>Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <div data-bbox="758 1377 1204 1556" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на</li> </ul>

	<p>тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 15 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию</li> <li>• <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу FingerFood в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i></li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<input type="checkbox"/> Морепродукт
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<b>Часть Н</b>	<b>Горячее блюдо - Птица</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Минимум 2 гарнира на выбор участника</b></li> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>

<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> </ul>
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 30 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть С</b>	<b>Десерт</b>

<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</b></li> <li>• <b>Минимум 1 гарнир на выбор участника</b></li> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Декоративный элемент из изомальта или карамели</b></li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Время приготовления составляет 3 часа 45 минут</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul>
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<p><b>Обязательные ингредиенты</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2</p>

<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## Приложение 2

### Список продуктов

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

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

Демонстрационный экзамен по стандартам по стандартам Ворлдскиллс Россия					
34 Поварское дело					
Дата передачи:	за две недели до ДЭ				
Имя участника:	ФИО участника				
<b>Ввести адрес электронной почты участника:</b>					
	ЕДИ шт	МАК	ОСТ	МОД УЛЬ Е,Ф,С	ПИМ ЕЧА .....
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>					
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Сыр Пармезан	г	150	150		
Сыр Гауда	г	150	150		
Сыр Творожный	г	300	300		
Яйца перепелиные	шт	20	20		
Сыр Маскарпоне	г	300	300		
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000		
Сливочное масло	г	800	800		
Яйцо куриное	шт	30	30		

Сметана 20%	г	500	500		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Брынза	г	300	300		
Сливки 22%	мл	1000	1000		
<b>ОВОЩИ</b>					
Брокколи	г	600	600		
Капуста белокочанная	г	600	600		
Баклажан	г	600	600		
Сельдерей (корень)	г	600	600		
Томаты Черри	г	300	300		
Цуккини зелёный	г	600	600		
Имбирь	г	100	100		
Картофель крахмальный	г	1000	1000		
Тыква	г	1000	1000		
Свекла красная	г	600	600		
Лук порей	г	400	400		
Сельдерей стебель	г	400	400		
Грибы шампиньоны	г	600	600		
Перец чили	г	100	100		
Чеснок	г	100	100		
Томаты	г	600	600		
Огурец	г	400	400		
Лук репчатый	г	600	600		
Лук красный	г	600	600		
Цветная капуста	г	600	600		
Морковь	г	600	600		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>					
Кинза	г	50	50		
Тимьян	г	20	20		
Базилик(зелёный)	г	20	20		
Мята	г	20	20		
Лимонная трава	г	20	20		
Ростки микрозелени	г	20	20		
Петрушка листовая	г	50	50		
Розмарин	г	20	20		
Лук зеленый	г	20	20		
Укроп	г	50	50		
Эстрагон	г	20	20		
<b>ФРУКТЫ</b>					
Апельсин	г	400	400		
Яблоки зеленые ГрениСмитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
Груша	г	500	500		
Лайм	г	200	200		
Лимон	г	400	400		

<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Ежевика	г	300	300	
Черника	г	300	300	
Тесто фило	г	500	500	
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500	
Клюква	г	300	300	
Брокколи	г	400	400	
Шпинат	г	600	600	
Цветная капуста	г	400	400	
Горошек зелёный	г	400	400	
Брусника	г	300	300	
Клубника	г	300	300	
Малина	г	300	300	
Облепиха	г	300	300	
Вишня	г	300	300	
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар	г	30	30	
Пектин	г	50	50	
Желатин гранулированный	г	50	50	
Желатин листовой	г	50	50	
Лецитин	г	30	30	
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Оливки зелёные (без косточки)	г	100	100	
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100	
Томаты в собственном соку	г	300	300	
Каперсы (соцветия)	г	100	100	
Томатная паста	г	100	100	
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
<b>Белый рис (длиннозерный)</b>	г	100	100	
Рис Арборио	г	100	100	
Крупа гречневая	г	100	100	
Булгур	г	100	100	
Киноа	г	100	100	
Перловая крупа	г	100	100	
Чечевица	г	100	100	
Нут	г	100	100	
Кускус	г	100	100	
Полента	г	100	100	
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао Порошок	г	100	100	
Какао масло	г	200	200	
Шоколад Callebautтёмный 55%	г	300	300	

Шоколад Callebautмолочный 35%	г	300	300		
Шоколад Callebautбелый 27%	г	300	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
Курага	г	200	200		
<b>ОРЕХИ</b>					
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Мак	г	50	50		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
Тыквенные семена	г	100	100		
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>					
Масло оливковое	г	500	500		
Масло подсолнечное	г	1000	1000		
Уксус винный белый	г	200	200		
Бальзамический уксус	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Соус Ворчестерский	г	100	100		
Уксус 9%	г	200	200		
<b>ДРОЖЖИ</b>					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>					
Сахар	г	600	600		
Сахарная пудра	г	300	300		
Мёд цветочный	г	300	300		
Глюкоза (сироп)	г	300	300		
Изомальт	г	200	200		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>					
Сухари панировочные	г	300	300		
Багет	г	400	400		
Хлеб Пшеничный	г	400	400		
Мука миндальная	г	400	400		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Крахмал картофельный	г	100	100		

<b>АЛКОГОЛЬ</b>				
Коньяк	г	200	200	
Куантро	г	200	200	
Бейлиз	г	200	200	
Водка	г	200	200	
Вино красное (Каберне)	г	600	600	
Вино белое сухое	г	600	600	
Ром	г	200	200	
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Соль мелкая	г	50	50	
Соль крупная	г	50	50	
Горчица Дижонская	г	50	50	
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300	
Сода пищевая	г	10	10	
Соус соевый	мл	100	100	
Соус Табаско	мл	20	20	
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50	
Соль крупная морская	г	50	50	
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20	
Лавровый лист	г	4	4	
Перец Кайенский	г	4	4	
Корица	г	4	4	
Паприка порошок	г	4	4	
Гвоздика	г	4	4	
Кардамон	г	4	4	
Бадьян	г	4	4	
Мускатный орех молотый	г	4	4	
Карри порошок	г	4	4	
Перец черный горошек	г	4	4	
Душистый перец горошек	г	4	4	
Бasilik	г	4	4	
Шалфей	г	4	4	
Тмин	г	4	4	
Перец черный молотый	г	4	4	
Перец розовый горошек	г	4	4	
Перец белый молотый	г	4	4	
Майоран	г	4	4	
Кумин(зира)	г	4	4	
Кориандр	г	4	4	
Орегано	г	4	4	
Эстрагон	г	4	4	

Куркума	г	4	4		
<b>МЯСО</b>					
Шпик свиной	г	200			
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>					
Бекон сырокопчёный (нарезка)	г	150	150		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>					
Модуль (Часть С) Фрукт	г	400			
Модуль (Часть С) Орех (очищенный)	г	100			
Модуль 1(ЧАСТЬ В) Морепродукт (указан вес нетто)	г	200			
Модуль (ЧАСТЬ Н) Птица тушка (1шт., размер тушки от	г	1600			

## Приложение 3

### Образец заполнения 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.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, тушёная морковь припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

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

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