Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Краевой политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ГЭК
_____ Деткина О.А.
«21» 12 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
_____ М.В.Азанов
«21» 12 2023 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
выпускников ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок освоения образовательной программы
3 года 10 месяцев

Программа рассмотрена на заседании
педагогического совета колледжа
«20» декабря 2023г.

2023

1 Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства Просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800).

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.3 Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.4 К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5 Основной профессиональной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

– Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар»

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять обработку и подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента.

ПК 7.6. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра, теста разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 7.8. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.9. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.10. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и напитков диетического (лечебного) питания

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

1.9 Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2. Форма государственной итоговой аттестации

2.1 Формой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и государственного экзамена в форме демонстрационного экзамена.

2.2 Вид государственной итоговой аттестации: дипломная работа и государственный экзамен (демонстрационный экзамен)

3. Объем времени на подготовку и проведение

2.1 В соответствии с учебным планом специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** объем времени на подготовку и проведение защиты дипломной работы составляет 6 недель в период с 17 мая по 27 июня 2024 г.

2.2 Сроки проведения защиты дипломной работы с 14 июня 2024 г. по 27 июня 2024 г. Сдача государственного экзамена (демонстрационного экзамена) с 20 мая 2024 г. по 22 мая 2024 г.

4. Примерная тематика и порядок утверждения тем дипломных проектов (работ)

4.1 Примерная тематика дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии. Темы дипломных проектов (работ) должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Примерный перечень тем дипломных проектов (работ) представлен в приложении 1.

4.2 Приказом директора на основании решения цикловой методической комиссии каждому студенту, выполняющему дипломный проект (работу), назначается руководитель. Назначение руководителя осуществляется одновременно с закреплением темы дипломного проекта (работы) за студентом и оформляется одним приказом. По некоторым разделам дипломного проекта (работы) могут быть назначены консультанты.

4.3 После утверждения тем дипломных проектов (работ) руководители дипломных проектов (работ) разрабатывают индивидуальные задания. Задания на дипломный проект (работу) подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

4.4 Задания на дипломный проект (работу) выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5 Выдача заданий на выполнение дипломного проекта (работы) осуществляется на консультации, в ходе которой разъясняются назначение, цели и задачи, структура, объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы). На консультации студентам выдаются методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы).

4.6 Выполнение дипломного проекта (работы) осуществляется в соответствии с графиком, в котором отражаются этапы выполнения проекта (работы).

4.7 Консультирование (индивидуальное и групповое) осуществляется в соответствии с расписанием.

5 Структура дипломного проекта (работы) и требования к ее содержанию

5.1Дипломный проект (работа) состоит из пояснительной записки и графической части. Выполнение пояснительной записки должно соответствовать ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-68. Порядок расположения документов дипломного проекта в подшивке:

- титульный лист;
- реферат;
- задание;
- отзыв;
- рецензия;
- содержание (оглавление);
- основной материал пояснительной записки;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

5.2 Текстовый документ должен в краткой и четкой форме раскрывать замысел проекта (работы), содержать описание методов исследования и (или) расчетов, описание проведенных экспериментов, принципа работы механизмов, последовательность технологических операций, анализ результатов и выводы по ним, технико-экономическое сравнение рассматриваемых вариантов решений. Как правило, текст должен сопровождаться иллюстрациями (графиками, эскизами, схемами и т. п.).

5.3 Реферат должен содержать:

– сведения о количестве листов (страниц), количество иллюстраций, таблиц, не используемых источников, приложений, листов графического материала;

- перечень ключевых слов;
- текст реферата.

Текст реферата должен отражать:

- объект разработки;
- цель проекта;

– методы и оборудование;
– полученные результаты и их новизну;
– основные конструктивные, технологические и технико-эксплуатационные характеристики;
– степень внедрения;
– рекомендации по внедрению или итоги внедрения работы;
– область применения;
– экономическую эффективность или значимость работы;
– прогнозные предположения о развитии разработки;
– дополнительные требования.

5.4 Содержание основной части дипломной работы должно отвечать заданию (ТЗ) и требованиям, изложенным в методических указаниях соответствующей цикловой комиссии.

5.5 Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненного проекта, оценку полноты решения поставленных задач, рекомендации по конкретному использованию результатов работы, ее экономическую, научную, социальную значимость.

5.6. Объем дипломной работы должен составлять 60-80 страниц машинописного текста (требования к содержанию, оформлению, структуре дипломного проекта представлены в методических указаниях). Список использованных источников должен включать не менее 15 источников (требования к оформлению библиографического списка представлены в методических указаниях).

6 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию дипломного проекта (работы)

5.1 Не позднее, чем за две недели до проведения процедуры защиты проводится предварительная защита дипломных проектов (работ)

5.2 На предварительной защите дипломных работ студент представляет доклад, отражающий основное содержание работы; руководитель характеризует деятельность студента по выполнению работы; преподаватели цикловой методической, и студенты учебной группы задают вопросы по содержанию работы; присутствующие могут принять участие в обсуждении работы. По итогам обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению содержания работы.

5.3 Дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию с привлечением специалистов предприятий, организаций, учреждений, являющихся потребителями кадров данной специальности, или преподавателей другой образовательной организации.

5.4 Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

5.5 Рецензент оценивает дипломный проект по форме и по содержанию. В рецензии отражаются следующие вопросы:
– актуальность темы дипломной работы;

– степень и полнота соответствия собранных материалов цели и задачам исследования;

– качество обработки материала;

– соответствие содержания и оформления работы предъявляемым требованиям;

– обоснованность сделанных выводов и предложений;

– конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению дипломного проекта с указанием разделов и страниц;

– рекомендации по оценке дипломной работы.

5.6 Рецензия подписывается рецензентом с указанием ФИО, места работы, должности, даты. Рецензия заверяется печатью учреждения, в котором работает рецензент.

5.7 Внесение изменений в дипломный проект, после получения рецензии не допускается.

5.8 Законченный и оформленный дипломный проект подписывается студентом, руководителем, консультантами, рецензентом и вместе с отзывом руководителя и рецензией представляется заместителю директора по учебной работе, который решает вопрос о допуске студента к защите.

5.9 Дипломный проект (работа) должна быть полностью закончен, оформлен и представлен секретарю ГЭК за 3 дня до защиты.

7 Порядок защиты дипломных проектов (работ)

7.1 Защита дипломного проекта (работы) включает следующие моменты:

– представление секретарем ГЭК студента членам комиссии;

– доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах дипломного проекта (не более 15 минут);

– вопросы членов ГЭК после доклада студента;

– ответы студента на заданные вопросы;

– представления отзыва руководителя на дипломный проект;

– заслушивание рецензии;

– ответы дипломника на замечания рецензента.

7.2 Продолжительность защиты одного дипломного проекта, как правило, не должна превышать 15 минут.

7.3 Государственная экзаменационная комиссия присваивает квалификацию и выставляет итоговую оценку по результатам выступления дипломника.

7.4 Государственная экзаменационная комиссия оценивает дипломную работу исходя из:

– устного доклада студента;

– ответов на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии;

– отзыва руководителя;

– отзыва рецензента;

7.5 В день защиты после закрытого заседания государственной экзаменационной комиссии и оформления протокола заседания по защите дипломных работ студентам объявляются результаты.

7.6 Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления.

7.7 Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

8 Критерии выставления оценок на основе выполнения и защиты дипломного проекта (работы)

8.1«Отлично» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

– работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

– имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

– при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

8.2 «Хорошо»выставляется за следующий дипломный проект (работу):

– работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

– имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

– при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

8.3 «Удовлетворительно» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

– носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

8.4 «Неудовлетворительно» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

– не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

– не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

– при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

9 Сдача демонстрационного экзамена

9.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (43.02.15-1-2024 – КОД), разрабатываемых ФГБОУ «Институт развития профессионального образования» и размещенных на официальном сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (firpo.ru) в банке оценочных материалов https://bom.firpo.ru/ .

9.2 Для проведения демонстрационного экзамена выбран КОД базового уровня по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приложение 2).

9.3 Демонстрационный экзамен проводится на площадке, которая должна быть аккредитована в качестве центра проведения демонстрационного

экзамена (ЦПДЭ) не позднее, чем за 30 календарных дней до планируемой даты начала демонстрационного экзамена.

9.4 В целях определения соответствия результатов освоения студентами требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

9.5 Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

9.6 Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссиии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

9.7 При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссиии входят также эксперты из состава экспертной группы демонстрационного экзамена.

9.8 Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

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

9.10 В ходе проведения демонстрационного экзамена председатель и члены государственной экзамнационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

9.11 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с ее результатами.

10 Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

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

10.2 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

10.3 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

10.4 Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

10.5 Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии со следующей таблицей

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0,00-19,9%	20,00-39,99%	40,00-69,99%	70,00-100,00%
	0–9,5	9,6 – 20,0	20,1–35,0	35,1–50,00

11 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья демонстрационный экзамен проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

11.2 При проведении демонстрационного экзамена обеспечиается соблюдение требований, предусмотренных разделом 7 Порядока проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства Просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800).

11.3 При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

11.4 Перечень обрудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться исходя из требований к условиям труда лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

12 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

12.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника под подпись в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

СОГЛАСОВАНО:	**СОГЛАСОВАНО:**
Заместитель директора по учебной работе	Председатель ЦМК
_____ Т.А. Наметова	_____ Н.А.Леонтьева
«____» _____2023 г.	«____» _____2023 г.

Приложение 1

Примерная тематика дипломных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

2 Разработка холодного блюда из рыбного сырья местных водоемов с использованием современных технологий в авторской подаче.

3 Влияние сырья (желирующих веществ) и технологического процесса на качество десертных блюд.

4 Анализ влияния различных видов и сортов муки на качество хлебобулочных изделий.

5 Анализ влияния различных видов дрожжей на качество хлебобулочных изделий.

6 Разработка десертного блюда с использованием сырья и продуктов региональной кухни.

7 Разработка авторского холодного блюда из индейки/утки с использованием современных технологий.

8 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

9 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

10 Разработка ассортимента авторских мелкоштучных кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья.

11 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

12 Анализ ассортимента горячих блюд из овощей. Разработка блюда в авторской подаче.

13 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане.

14 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.

15 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

16 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов с использованием современных технологий и оборудования.

17 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

18 Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.

19 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.

20 Разработка блюд из овощей в авторском исполнении с использованием новых видов сырья и способов тепловой обработки.

21 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.

22 Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из сыра и с сыром

23 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.

24 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания

25 Организация производства кондитерских изделий с использование новых видов технологического оборудования

26 Разработка меню для проведения банкета на 75 человек.

27 Разработка меню для проведения банкета-фуршета на 100 человек

28 Разработка постного и праздничного меню для женского монастыря с. Николаевское

29 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.

30 Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов с использованием сложных вариантов оформления.

31 Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий с использованием новых видов отделочных полуфабрикатов.

32 Организация процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий из сыра.

33 Анализ ассортимента хлеба (хлебобулочных изделий) из бездрожжевого теста.

34 Совершенствование технологии и расширение ассортимента хлеба с использованием новых видов сырья

35 Разработка технологического проекта кафе общего типа на 75 (50, 30 и 25) мест.

36 Разработка технологического проекта специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные, гамбургерные и др.) на 75 (60, 50, 40, 30, 25) мест.

37 Разработка технологического проекта ресторана русской кухни 1 класса на 50, 75, 50 мест в исторической зоне города, района.

38 Разработка технологического проекта семейного ресторана на 30, 40, 50 мест.

Приложение 2

Задания для демонстрационного экзамена

Задания разработаны в целях организации и проведения демонстрационного экзамена и рассчитаны на 3 часа 30 минут.

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание модуля 1:

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание модуля 2:

Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта:

-мусс;

-выпеченный элемент из теста;

-декоративный элемент из изомальта или карамели;

- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

Обобщенная оценочная ведомость

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 50 баллов.

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания4**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
		ИТОГО	**50,00**

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

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

Инфраструктурный лист

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от5. GN 1/1.
2.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
3.	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший пределвзвешивания не более 5г.
5.	Весы для молекулярнойкухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
6.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 4 греющих поверхности
7.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300 л., 5 полокобязательно
8.	Блендер ручной погружной блендер (+ насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан	Мощность от 1000Вт и выше.
9.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
10.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металической полкой
11.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 материал: металл
12.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал: металл
13.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
14.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
15.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
16.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
17.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная
18.	Кремер-Сифон для сливок0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 –1 л, D=70, H=206, B=110
19.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
20.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательнойорганизации
21.	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательнойорганизации
22.	Фритюрница	Объемом от 4 литров.

23.	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кгв час.
24.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
25.	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт,шнекового или центрифужного типа
26.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
27.	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
28.	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт,не менее 3 уровней
29.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурныйдиапазон до 140 градусов,
30.	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
31.	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательнойорганизации
32.	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательнойорганизации
33.	Кулер для воды	На усмотрение образовательнойорганизации
34.	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,глухой.
35.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательнойорганизации
36.	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательнойорганизации
37.	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Набор разделочных досок,пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная,	1
2.	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательнойорганизации	1
3.	Горелка (карамелизатор)	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.	3,00
5.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.	2,00
6.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.	2,00
7.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.	1,00
8.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.	2,00

9.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00
10.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00
11.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00
12.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00
13.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1,00
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00
15.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00
16.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00
17.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00
18.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00
19.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00
20.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00
21.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00
22.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00
23.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00
24.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00
25.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00
26.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00
27.	Набор ножей поварскаятройка	Материал: нержавеющая сталь; длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00
28.	Лопатка силиконовая	Материал: пищевой силикон	2,00
29.	Молоток для отбивания мяса	Материал: металл	1,00
30.	Терка	4 грани, материал: металл	1,00
31.	Миска металлическая	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	3,00
32.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1.00
33.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00
34.	Сотейник для индукции	Объемом 0,8 л	2,00
35.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00
36.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и	1,00

		прочности, рифленая поверхность	
37.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00
38.	Сковорода для индукционных плит(сантипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00
39.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00
40.	Термометр (шуп)		1,00
41.	Венчик	Не менее 240 мм	1,00
42.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00
43.	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1,00
44.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00
45.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	1,00
46.	Венчик	Не менее 240 мм	2,00
47.	Шумовка	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
48.	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
49.	Половник	Объемом 250мл	1,00
50.	Набор кухонных ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00
51.	Овощечистка	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
52.	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
53.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина300 мм	2,00
54.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00
55.	Набор кондитерских форм(квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
56.	Форма для выпечки тартовкруг	перфорированная, нержавеющаясталь d-8см	3,00
57.	Форма для выпечки тартововал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00
58.	Набор кондитерских форм(круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00
59.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00
60.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00
61.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00
62.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00
63.	Набор пинцетов	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00
64.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
65.	Тарелка круглая белаяплоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00
66.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00
67.	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00
68.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательнойорганизации	2,00
69.	Скребок для теста	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
70.	Банка для	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00

	хранения жидкостей		
71.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательнойорганизации	2,00
72.	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00
73.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00
74.	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательнойорганизации	3,00
75.	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
76.	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
77.	Скалка	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
78.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	2,00
79.	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательнойорганизации	1,00
80.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00
81.	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметрячеек 3,7 см	1,00
82.	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметрячеек 7 см	1,00
83.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы наусмотрение образовательной организации	2,00
84.	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательнойорганизации	2,00
85.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм	1,00
86.	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1,00
2.	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00
3.	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00
4.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00
5.	Пакеты для мусора	60 л	0,50
6.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт врулоне, размер не менее 20х30 см	1,00
7.	Контейнеры одноразовые дляпищ продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл,500мл	По30,00
8.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00
9.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1.00
10.	Профессиональное дезинфицирующее средство	На усмотрение образовательной организации	0,20

	для обеззараживания поверхностей		
11.	Профессиональное онцентрированное жидкоемоющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50
12.	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с черниламисинего цвета	1,00
13.	Бумага А4 (1 пачка на 5студентов)	Плотность от 75 г/м^2, белизна от 100%	1.00
14.	Вакуумные пакеты, разныхразмеров	(20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)	10.00
15.	Мешки кондитерскиеодноразовые	Не менее 10 микрон	6,00
16.	Стаканы одноразовые	200мл	2,00
17.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20
18.	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00
19.	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00
20.	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00
21.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00
22.	Набор первой медицинскойпомощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00

Перечень продуктов

№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочеместо	Единица измерения	Кол-во на 3 рабочих места
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500
6	Сливки для взбивания 33%или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000
7	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
8	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60
9	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000
10	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
11	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
12	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
13	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
14	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200

15	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
13	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
14	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
15	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000
16	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800
17	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
18	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
19	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
20	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
21	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
22	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
23	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
25	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
26	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
27	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200

28	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
29	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
30	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
31	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
32	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
34	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
35	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
36	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
37	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
38	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
39	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
40	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
41	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
42	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
43	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500

44	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
45	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
46	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
47	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
48	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
49	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
50	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
51	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800
52	Агар-Агар (прочность поБлуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90
53	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
54	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
55	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
56	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
57	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
58	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
59	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150

60	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
61	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
62	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
63	Тапиока Aroy-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
64	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60
65	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90
66	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
67	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
68	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
69	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
70	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450
71	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
72	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
73	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
74	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900
75	Томаты в собственном соку(без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
76	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200

77	Фасоль консервированнаябелая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
78	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
79	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
80	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
81	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
82	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
83	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
84	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
85	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
86	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
87	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
88	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
89	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
90	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
91	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
92	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
93	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600

94	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
95	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
96	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
97	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
98	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
99	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
100	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
101	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
102	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
103	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
104	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
105	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
106	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
107	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
108	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000
109	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600

110	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
111	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
112	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
113	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600
114	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
115	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60
116	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90
117	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900
118	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
119	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
120	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
121	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
122	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
123	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
124	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300
125	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
126	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200

127	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
128	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000
129	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
130	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
131	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
132	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200
		Общий стол			
133	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
134	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
135	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60
136	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
137	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
138	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
139	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
140	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
141	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12

142	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
143	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
114	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
145	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
146	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
162	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300
163	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60
164	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
165	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
166	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150
167	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12
168	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800
169	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500
170	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900

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

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

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

1.2 К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

Подготовить рабочее место:

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

1.4 В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

– Личную гигиену.

– Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа.

– Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5 Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

– Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии.

– При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование.

– В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

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

1.7 Во время работы с ножом не допускается:

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

1.8 После окончания работ по выполнению экзаменационного задания:

– Привести в порядок рабочее место.

– Отключить инструмент и оборудование от сети.

– Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.