

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрена
на заседании
педагогического совета
Протокол № 19
« 08 » 12 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора БПОУ ВО
«Череповецкий многопрофильный
колледж» от 08.12.2020 г. № 492



**Программа
государственной итоговой аттестации
по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Череповец

2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г.

Организация - разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж», г. Череповец.

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 5 от « 05 » 12 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Корпоративное питание»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.	4
2. Процедура проведения ГИА.	11
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания.	28
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе).	29
5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.	31
Приложения	34

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар ↔ кондитер.

Базовое образование при приеме на образовательную программу: основное общее образование.

Нормативной основой разработки Программы государственной итоговой аттестации являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), (с изменениями, утвержденными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации № 74 от 31.01.2014г., № 1138 от 17.11.2017 г., Министерства просвещения Российской Федерации № 630 от 10.11.2020г.);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017);

- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р - 42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01.04.2020г. № Р-36;

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 31 января 2019 г. № 31.01.2019-1 «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» (в действующей редакции);

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 20 марта 2019 г. № 20.03.2019-1 «Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена»;

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 28 февраля 2020г. № 28.02.2020-1 «Об утверждении перечня компетенций ВСП»;

- Оценочные материалы для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело», утвержденные решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования (протокол от 18/12/2020г. № Пр.-1812.2020-1).

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

- Результатом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности (таблица 1)

Таблица 1

Основные виды профессиональной деятельности
и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Форма проверки их освоения
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	освоена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	освоена
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	освоена
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	освоена
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 регламентом	освоена
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента и кролика разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	освоена

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	освоена
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	освоена
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	освоена
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	освоена
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	освоена
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	освоена

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	освоена
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	освоена
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	освоена
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	освоена
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	освоена
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	освоена
ВПД 6	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами	освоена
ПК 6.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	освоена
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	освоена
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из бездрожжевого теста	освоена
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации региональных супов, блюд из рыбы, мяса	освоена

Выпускник должен обладать общими компетенциями (таблица 2).

Общие компетенции

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

Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация - часть основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, завершающая её освоение.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация проводится в центре проведения демонстрационного экзамена - аккредитованной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» площадке, оснащенной для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяются на основе выбранных комплектов оценочной документации и утверждается приказом директора после обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Особенности проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

При включении демонстрационного экзамена в состав государственной итоговой аттестации под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования - программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции, и с учетом профессиональных стандартов. Задание демонстрационного экзамена является частью комплекта оценочной документации по компетенции.

Комплект оценочной документации - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий задания, перечень оборудования и оснащения, план застройки, требования к составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru> не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой аттестации.

Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На основе проведенного анализа оценочных материалов для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело», утвержденных решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по

стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования (протокол от 18/12/2020г. № Пр.-1812.2020-1) образовательной организацией для проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2021 году **выбран комплект оценочной документации № 1.2** для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело».

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (таблица 3).

Таблица 3

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	Организация и управление работой.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Все нормативные документы индустрии; ■ Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; ■ Важность эффективной командной работы; ■ Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; ■ Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; ■ Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; ■ Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства,

	<p>обладаю стрессоустойчивостью;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. ■ Координировать действия при решении задач; ■ Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; ■ Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; ■ Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; ■ Рассчитывать время и трудовые ресурсы; ■ Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; ■ Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; ■ Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; ■ Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; ■ Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; ■ Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; ■ Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; ■ Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; ■ Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; ■ Рационально использовать продукты и расходные материалы; ■ Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; ■ Самостоятельно определять цели и достигать их; ■ Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; ■ Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; ■ Важность меню как средства информации и инструмента продаж; ■ Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; ■ Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с

	<p>гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками; <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Следить за соблюдением правил личной гигиены; ■ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; ■ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; ■ Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; ■ Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; ■ Планировать и реализовывать рекламные кампании.
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; ■ Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; ■ Причины порчи пищи; ■ Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). ■ Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; ■ Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии гигиены; ■ Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; ■ Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; ■ Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
4.	Знания об ингредиентах и меню.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; ■ Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; ■ Сезонность продуктов и её влияние на их стоимость; ■ Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа

	<p>предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Пищевую ценность ингредиентов; ■ Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; ■ Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; ■ Виды и стили составления меню; ■ Баланс при составлении меню; ■ Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; ■ Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки; <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудованию; ■ Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; ■ Понимать и использовать маркировку ингредиентов; ■ Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; ■ Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; ■ Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; ■ Подбирать продукты для фирменных блюд; ■ Составлять меню для различных событий и ситуаций; ■ Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; ■ Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.
5.	Подготовка ингредиентов.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; ■ Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; ■ Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; ■ Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; ■ Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; ■ Части рыбы, используемые в кулинарии; ■ Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой

	<p>обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; ■ Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; ■ Способы приготовления основных бульонов и их применение; ■ Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; ■ Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; ■ Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; ■ Подготавливать и разделять виды мяса, птицы и дичи; ■ Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; ■ Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; ■ Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; ■ Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; ■ Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; ■ Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; ■ Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; ■ Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; ■ Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; ■ Готовить различные виды макаронных изделий.
6.	Применение различных методов тепловой обработки.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; ■ Влияние тепловой обработки на ингредиенты; ■ Виды соусов и правила их приготовления; ■ Виды супов и правила их приготовления; ■ Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; ■ Применять правильный метод обработки для каждого

	<p>ингредиента и блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Применять все методы тепловой обработки; ■ Учитывать сроки обработки сырья; ■ Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; ■ Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; ■ Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; ■ Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; ■ Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; ■ Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; ■ Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. ■ Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; ■ Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептам; ■ Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); ■ Применять современные технологии и методы приготовления пищи.
7.	Изготовление и презентация блюд.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; ■ Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; ■ Тенденции в презентации блюд; ■ Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; ■ Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Важность контроля выхода порций в предприятии питания; Специалист должен уметь: ■ Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; ■ Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; ■ Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; ■ Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; ■ Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; ■ Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; ■ Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; ■ Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; ■ Использовать для презентации блюда тарелки, миски и т.д.; ■ Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; ■ Изготавливать различные виды макаронных изделий.
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Сезонность и колебание цен на ингредиенты; ■ Рыночные принципы торговли; ■ Существующих местных, государственных и международных поставщиков; ■ Общие условия оплаты и доставки; ■ Процесс заказа продуктов и оборудования; ■ Факторы, влияющие на стоимость блюд; ■ Методы калькуляции цены на блюда; ■ Важность экономии при приготовлении блюд; ■ Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; ■ Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; ■ Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; ■ Составлять заказы на день; ■ Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном

	<p>соответствии с потребностями предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; ■ Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; ■ Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; ■ Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; ■ Отчитываться за потери при хранении; ■ Рассчитывать затраты на хранение; ■ Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; ■ Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; ■ Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне. А также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
--	---

Модули с описанием работ.

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

На демонстрационном экзамене 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 главному эксперту на электронную почту busici@mail.ru за две недели до демонстрационного экзамена (Приложение 1). Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании демонстрационного экзамена.

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

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае если участник не отправил заявку на

продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные центром проведения демонстрационного экзамена.

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

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

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

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»

Часть Е	Вегетарианская горячая закуска-Паста
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски оволакто с использованием пасты собственного приготовления.</p> <p>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника. • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце заданий и в конце работы после уборки. • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны быть храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г. • 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26-28см. • Температура подачи тарелки от 35⁰ С и выше. • Подаются три идентичных блюда. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подается для оценки измерительных показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола. • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Часть Н	Горячее блюдо-Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Один гарнир на выбор участника. • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день. • Минимум 1 соус на выбор участника. • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника. • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть

	упакованы/тарированы и маркированы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г. порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32см. <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. • Температура подачи тарелки от 35⁰ С и выше. • Подаются три идентичных блюда. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подается для оценки измерительных показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола. • Используйте продукты из заказанного списка.
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Часть С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника. 2гарнира на выбор участника. <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника. • Декоративный элемент из изомальта или карамели. • Допускается дополнительное оформление десерта - на выбор участника. • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.

	<ul style="list-style-type: none"> • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90г.- максимум 150 г. • порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. • Температура подачи тарелки от 1⁰ С до 14⁰ С. • Подаются три идентичных блюда. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подается для оценки измерительных показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола. • Используйте продукты из заказанного списка.
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Место и логистика проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса» по адресу: 160019, г. Вологда, ул. Чернышевского, 53.

Центр проведения демонстрационного экзамена обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж обеспечивает проезд до места проведения демонстрационного экзамена, питание и проживание выпускников.

Сроки проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком на 2020-2021 учебный год с 15 июня по 28 июня 2021 года.

Государственная экзаменационная комиссия Состав и порядок работы

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная экзаменационная формируется из педагогических работников образовательной организации, 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.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Экспертная группа демонстрационного экзамена - группа экспертов союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров Молодые

профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

В состав экспертной группы включаются педагогические работники, представители работодателей, имеющие свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, в количестве не менее 6 человек.

Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Главный эксперт демонстрационного экзамена - эксперт союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может быть предложен в Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается приказом директора колледжа.

В ходе демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации по КОД № 1.2 для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» (Приложение 4).

Общее максимально возможное количество баллов за задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

Схема выставления оценки соответствует процентным показателям в WSSS. Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS.

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке (Приложение 5).

Методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 4.

Таблица 4

Оценка ГИА	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%- 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о проведении государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложение 1

Список продуктов

Демонстрационный экзамен «Поварское дело» № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
Ввести адрес электронной почты студента:				
Ингредиенты:	единица	макс.	модуль 1- часть Е, Н и С	примечание
Молочные продукты				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2%	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
Овощи				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		
Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		

Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цуккини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
Свежие травы				
Базилик (зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
Фрукты				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
Замороженные продукты				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зелёный	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		
Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
Сухие продукты				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		

Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши (Даси/Даши)	г	50		
Консервированные продукты				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
Зерновые и бобовые культуры				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
Шоколад				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut белый 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
Сухофрукты				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
Орехи и семена				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
Уксусы, соусы и масло				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		

Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
Дрожжи				
Дрожжи сухие	г	20		
пекарский порошок	г	30		
Углеводы				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
Мука тонкого и грубого помола				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы «Semola»	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
Алкоголь				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
Общий стол (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кармадон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин (зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		

Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения «Ольховая» (мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
Мясная гастрономия				
Бекон сыроконченный (нарезка)	г	150		
Обязательные компоненты				
Модуль 1 (Часть Н) курица (тушка)	г	1200-1600		

Приложение 2

Образец заполнения меню МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	Паштет из печени в виде биточка, с обсыпкой из кунжута, оформленный помидором – черри, цветной капустой, микрозеленью, отварной морковью и цветочком из горчицы с яйцом, с гарниром из помидора – черри, огурца и отварной цветной капусты с медово – горчично – соевым соусом.
Горячая закуска	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом
Горячее блюдо	Филе птицы в беконе посыпанное кориандром с гарниром из припущенных кубиков тыквы, посыпанных орегано, припущенным и карамелизированным луком – пореем с чипсами из пресного теста и апельсина, и апельсиновым соусом.
Десерт	Десерт из маскарпоне на песочной подушке с прослойкой из груш, с украшением из карамели, с карамелизированной морковью, яблоком и орехами и «Чёрный ящик», с клюквенным соусом и каплями медового сиропа.

Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо-птица		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого:					14,25	20,5	34,75

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

Измеримые аспекты оценивания работы участника			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фактура на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов.
Раздел 1 Организация и управление работой	Рациональное использование электроэнергии	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Максимальный балл выставляется при рациональном использовании электроэнергии, при иррациональном использовании экспертами выставляется ноль баллов. <i>Если участник включил пароконвектомат или Су Вид без загрузки продуктов, то это может быть сделано для их прогрева.</i>
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
	Расточительность	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.).

			Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений - ноль баллов.
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии - ноль баллов.
Раздел 8 Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт	Список продуктов соответствует планированию меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Участники должны продемонстрировать умение заказа продуктов в соответствии с меню, технологической картой. Максимальное количество баллов выставляется при корректном заказе сырья, в соответствии с меню, при несоответствии - ноль баллов. <i>Примеры несоответствия: был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных продуктов.</i> <i>Оставшаяся в холодильнике готовая продукция за ошибку не считается.</i>
	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала демонстрационного экзамена), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктов в день С-1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать содержимое ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
	Дозаказ продуктов во время выполнения модуля	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов

			замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты. Участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
Измеримые аспекты оценивания презентации			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 2 Навыки коммуникации работы с клиентами	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута - вычитается 0,10 балл	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда + 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени. Но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.
	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) – ноль баллов. <i>Например, на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.</i>
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае, - ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Масса (размер) блюда в соответствии заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты

			выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии – ноль баллов.
Показатели работы (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации. Отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек,

			допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего её мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.
	Рабочее место -холодильники	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (<i>конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой</i>)
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»

	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты (<i>продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд</i>), не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню. Учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности

Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающее применение последних трендов в отрасли

	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
Показатели презентации (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюд	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие

			стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда. непривлекательно
		1	блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда

	Текстура всех компонентов блюда	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком/недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
		2	компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
		3	компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко

			подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации
--	--	--	---