

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«ДЖАНКОЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
протокол № 2  
от «21» ноября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «Джанкойский  
профессиональный техникум»  
Д.А. Костыря



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

выпускников по программе среднего профессионального образования по подготовке  
квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар  
Кондитер  
Срок обучения 1г. 10 месяцев

**СОГЛАСОВАНО**



ООО «Кузовский»  
Арт-кафе «Ю Мажор»  
Директор  
Н.Надолинская  
«21» ноября 2018 года.

г. Джанкой  
2018 год

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898), профессиональных стандартов: 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31 марта 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Организация – разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчики:

Дмитрива В.М., методист ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Маланчук С.И., председатель ПЦК, преподаватель спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер» высшей категории ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Переходько И.В., преподаватель спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер» ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Программа рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла протокол № 2 от «26» октября 2018 г.

## Структура программы государственной итоговой аттестации

1	Пояснительная записка	4
2	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	5
3	Формы государственной итоговой аттестации	5
4	Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	6
5	Связь с профессиональными стандартами и компетенциями "WorldSkills Россия"	6
6	Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ	9
7	Критерии оценки знаний	10
8	Описание задания демонстрационного экзамена и критериев оценки	11

## 1. Пояснительная записка

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

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

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018 г.) «Об образовании в Российской Федерации», со статьей 59 «Итоговая аттестация»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968» (с изменениями от 17.11.2017г)
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» «Об утверждении Порядка разработки, хранения и использования оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» №ПО-494/2017/2 от 06.11.2017г.;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;
- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610), 33.010 Кондитер (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), 33.014 «Пекарь» (приказом Мин труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н)
- положением о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12;
- оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденных Правлением Союза от 15.11.2018 г., протокол № 43;



- с положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»;

- примерной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2018 - 2019 учебный год.

## **2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

2.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

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

## **3. Формы государственной итоговой аттестации**

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

2.2. Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

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

2.4. Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Skills паспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.5. Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения

демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее – Союз «Ворлдскиллс Россия») по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

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

#### 4. Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09

##### Повар, кондитер

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

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

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

#### 5. Связь с профессиональными стандартами и компетенциями "Ворлдскиллс Россия"

5.1. Соответствие профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и компетенцией "Ворлдскиллс Россия" «Поварское дело»

Наименование основных видов деятельности по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Наименование профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Соответствие с компетенцией "Ворлдскиллс Россия" «Поварское дело»
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	соответствует

блюды, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	соответствует

5.2. В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

Код	Наименование компетенции
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам



ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного



	водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, и сходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## **6. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ**

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

Российской Федерации.

6.2. ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» содержание, объем и структура выпускных квалификационных работ выбраны и соответствуют комплектам оценочной документации разработанных экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Чемпионата.

Комплекты оценочной документации	Содержание
КОД № 1.2	комплект с максимально возможным баллом 35,3 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

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

### 7. Критерии оценки знаний

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

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

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

7.4. За выполнение задания демонстрационного экзамена обучающемуся начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

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

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

Оценка по пятибалльной шкале	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»,	«хорошо»	«отлично»
Проценты	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100%
Сумма максимальных баллов по модулям задания	0 – 17,64	17,65 – 28,58	28,59 – 32,11	32,12 – 35,3



7.7. 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. При этом обучающиеся, претендующие на учет их результатов в упомянутых конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум», не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

7.8. Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, также является признанное ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» победителем или призером, и образовательной программы, которую он осваивает.

## **8. Описание задания демонстрационного экзамена и критериев оценки**

### **Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2**

#### *КОД 1.2 по компетенции «Поварское дело»*

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

**Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации:**

#### *1. Организация и управление работой.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Все нормативные документы индустрии;
- Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- Важность эффективной командной работы;
- Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.

*Выпускник должен уметь:*

- Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- 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.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
- Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
- Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.

*Выпускник должен уметь:*

- Следить за соблюдением правил личной гигиены;
- Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
- Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
- Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
- Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;

## *3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- Причины порчи пищи;
- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

*Выпускник должен уметь:*

- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;

- Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

#### 4. Знания об ингредиентах и меню.

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- Пищевую ценность ингредиентов;
- Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
- Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
- Виды и стили составления меню;
- Баланс при составлении меню;
- Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

*Выпускник должен уметь:*

- 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.

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- Части рыбы, используемые в кулинарии;
- Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- Способы приготовления основных бульонов и их применение;
- Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

*Выпускник должен уметь:*

- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
  - Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
  - Подготавливать и разделять различные 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
- б. Применение различных методов тепловой обработки.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- Виды соусов и правила их приготовления;
- Виды супов и правила их приготовления;
- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

*Выпускник должен уметь:*

- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- Применять все методы тепловой обработки;
- Учитывать сроки обработки сырья;
- Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
  - Супы и соусы;
  - Закуски горячие и холодные;
  - Салаты и холодные блюда;
  - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
  - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
  - Овощные и вегетарианские блюда;
  - Фирменные и национальные блюда;
  - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;



- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
- Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- Применять современные технологии и методы приготовления пищи.

#### *7. Изготовление и презентация блюд.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;
- Тенденции в презентации блюд;
- Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- Важность контроля выхода порций в предприятии питания.

*Выпускник 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.*

*Выпускник должен знать и понимать:*

- Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- Рыночные принципы торговли;
- Существующих местных, государственных и международных поставщиков;
- Общие условия оплаты и доставки;
- Процесс заказа продуктов и оборудования;
- Факторы, влияющие на стоимость блюд;
- Методы калькуляции цены на блюда;
- Важность экономии при приготовлении блюд;
- Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
- Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
- Доступные решения для хранения продуктов.

*Выпускник должен уметь:*

- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
- Составлять заказы на день;
- Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги 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;
- 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.

**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)**

*Форма участия:* индивидуальная

*Модули задания и необходимое время*

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,3 баллов. Модули и время сведены в таблице:

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

*Модули с описанием работ*

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

Обзор задания, 35 %  
 Модули С, Е, Н = (35%)

<b>Часть С</b>	<b>Холодная закуска</b> <b>Рулет из птицы</b>	<b>34</b>
<i>Описание</i>	Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты) - 1 гарнир на выбор участника - 1 соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
<i>Подача</i>	- Масса холодной закуски - максимум 130 г - 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки) Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
<i>Основные ингредиенты</i>	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов - используйте продукты из «Чёрного ящика» - обязательный ингредиент для рулета	
<i>Специальное оборудование</i>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

<b>Часть Е</b>	<b>Горячее блюдо Рыба</b>	<b>34</b>
<i>Описание</i>	Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак) - 1 соус на выбор участника - минимум 2 гарнира: - один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен; Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
<i>Подача</i>	- Масса горячего блюда - минимум 220 г - 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки) Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
<i>Основные ингредиенты</i>	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов	



<i>оборудование</i>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
---------------------	---

<b>Часть Н</b>	<b>Десерт «Эклер»</b>	<b>34</b>
<i>Описание</i>	Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом» Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты	
<i>Подача</i>	- Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника - Масса десерта максимум 200 г - 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Температура подачи от 1°С до 14°С Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	
<i>Основные ингредиенты</i>	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов -обязательный ингредиент - лимон	
<i>Специальное оборудование</i>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

### Критерии оценки

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

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
C	<b>Часть С</b> Холодная закуска Руллет из птицы	2.75	1.32	4.07
E	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
H	<b>Часть Н</b> Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
<b>Итого =</b>				<b>35,3</b>

### Оценочные критерии

*Измеримые аспекты оценивания работы участника:*

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);

- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля

*Экспертная оценка работы участника:*

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

*Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:*

- Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

*Экспертная оценка результата работы участника:*

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

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.  
Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (WorldSkills Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук - при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки - поварские темного цвета;

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;  
 Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук,  
 колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

**План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

*План работы участников и экспертов день С-1*

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 – 17:00	Брифинг экспертов

*План работы участников и экспертов день С1*

День экзамена	Общение участников	Брифинг участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С 1 09:00 14:00	08:00	08:15	08:45	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	12:30	13:30 14:00	14:00	5 часов
	08:15	08:45	09:00		13:00		14:15	
					<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба		13:30	
				<b>Часть Н</b> Десерт «Эклер»				

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

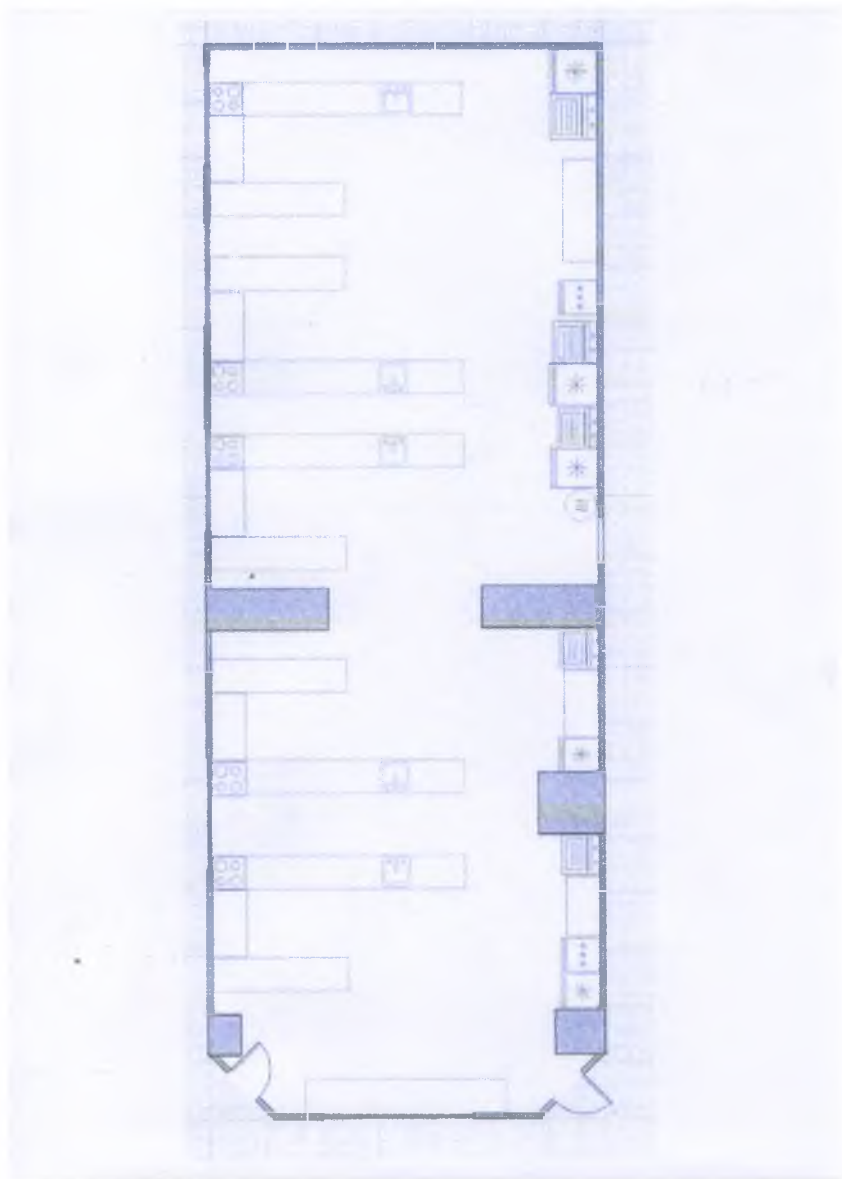
Компетенция: «Поварское дело»

Номер компетенции: 34

Дата разработки: «25» октября 2018 г.

План застройки площадки:





**Комната экспертов** - состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом для данного количества экспертов.

**Дегустационные 1,2** - состоят из столов и стульев, для проведения слепой дегустации.

**Комната главного эксперта** - необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

**Склад** - состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

**Комната хранения тулбоксов** - необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

**Комната участников** - в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

**Общая зона** - состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

**Рабочие места участников** - каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем

месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

**Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.**