

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАРУССКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КО «ТМТ»)

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № 6
«30» декабря 2022 г.



Утверждаю

директор ГБПОУ КО «ТМТ»

С.А. Петров

Приказ № 292 от 30.12.2022 г.

Программа
Государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Таруса 2022г.

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ КО «Тарусский многопрофильный техникум»

Содержание

	Стр.
1. Нормативные документы	4
2. Общие положения	5
2.1. Код и наименование образовательной программы	5
2.2. Квалификация	5
2.3. База приема на образовательную программу	5
2.4. Цель ГИА	5
2.5. Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций	5
3. Формы государственной итоговой аттестации	8
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	8
5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	8
6. Процедура проведения ГИА	8
6.1. Проведение демонстрационного экзамена	8
6.2. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена	9
7. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	10
8. Требования к оцениванию результатов ГИА	12
8.1. Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена и методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку	12
9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	12
Приложения	13
Приложение 1. Комплект оценочной документации (КОД) демонстрационного экзамена (в том числе образец задания ДЭ) (с методикой оценивания)	13
Приложение 2. Форма заявления на выбор уровня демонстрационного экзамена и комплекта оценочной документации	20

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана для выпускников ГБПОУ КО «Тарусский многопрофильный техникум» (далее – техникум) по основной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В программу ГИА включены процедура проведения ГИА, требования к оцениванию результатов, требования к дипломным работам, методика их оценивания, а также уровни демонстрационного экзамена, комплекты оценочной документации исходя из содержания реализуемой образовательной программы.

1. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 г.
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580).
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 8.11.2021 № 800 с изменениями на 5 мая 2022 года).
5. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года №2 Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (в редакции, введенной в действие Распоряжением Минпросвещения России от 1 апреля 2020 года № Р-36).
6. Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846).

2. Общие положения

2.1. *Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО (реквизиты приказа утверждения ФГОС)*

43.01.09 Повар, кондитер.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 г.

2.2. Квалификация

Повар

Кондитер

2.3. База приема на образовательную программу

Основное общее образование

2.4. *Цель ГИА в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ч. 4 ст. 59)*

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

2.5. Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, 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, кролик.

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

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Формы государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена базового уровня по коду комплекта оценочной документации 43.01.09-2023 .

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации - 1 неделя.

5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены в соответствии с учебным планом – 14.06.2023 г. - 30.06.2023 г.

Демонстрационный экзамен – 14.06.2023 г. –16.06.2023 г.

6. Процедура проведения ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

6.1. Проведение демонстрационного экзамена

6.1.1. Места и логистика проведения демонстрационного экзамена

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), по адресу: г.Обнинск, ул.Курчатова, д.39

6.1.2. Сроки (график) проведения демонстрационного экзамена в соответствии с учебным планом образовательной организации– 14.06.2023 г. – 16.06.2023 г.

6.1.3. Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов. План проведения демонстрационного экзамена формируется с учетом количества рабочих мест, количества участников экзамена и времени на выполнение задания в соответствии с выбранным комплектом оценочной документации..

Демонстрационный экзамен **базового уровня** проводится с использованием комплекта оценочной документации (далее КОД) 43.01.19 - 2023 по профессии «43.01.09 Повар, кондитер», представляющего собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп.

КОД 43.01.09 - 2023 по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» представлен в приложении к программе ГИА.

6.2. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена базового уровня по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» осуществляют эксперты, владеющие методикой оценивания.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена профильного уровня осуществляют эксперты по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» владеющие методикой оценивания.

Количественный состав Экспертной группы определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД.

7. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

7.3. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с

участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

7.4. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.5. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

7.6. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

7.7. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

7.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении нового результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и

выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8. Требования к оцениванию результатов ГИА

8.1. Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена и методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку

Выполнение заданий оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базового уровня).

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Полученное количество баллов переводится в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
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%

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

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Образец задания для демонстрационного экзамена базового уровня по комплекту оценочной документации по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» КОД 43.01.09 - 2023

Образец задания

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) 03:00:00

Модуль 1:

Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Задание модуля 1: Приготовление полуфабрикатов для блюд Модулей 2,3,4. Организовать раздельное хранение сырья и полуфабрикатов. В процессе приготовления содержать в чистоте рабочие поверхности. Рационально расходовать продукты.

Работать соблюдая технику безопасности. При приготовлении блюд соблюдать чистоту, мыть руки в начале, конце и в процессе выполнения задания.

Модуль 2:

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

Задание модуля 2: Приготовить три порции горячего блюда из птицы с гарнирами из овощей и круп. Приготовить один горячий соус. Минимальная масса одной порции 220 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 3:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание модуля 3: Приготовить три порции салата с использованием мяса птицы. Приготовить один холодный соус. Масса одной порции 100-150 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 4:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задание модуля 4: Приготовить три порции яблочного торта. Приготовить один холодный или горячий сладкий соус. Приготовить декоративный элемент на выбор участника. Масса одной порции от 100 до 120 грамм.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

План работы площадки

День С – 1 Подготовительный день
14.06.2022 г.

Время	Мероприятие/Модуль
09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена, подкритериев оценивания экзамена
09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, подписание Протокола о распределении
09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
11:00 – 12:00	Ознакомление с распределением рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими

местами, оборудованием,
графиком работы, иной
документацией и заполнение
Протокола.

Написание меню

12:00-14:00

День С 1
15.06.2022

Ознакомление с заданием и
правилами

08:00 – 08:30

Брифинг экспертов

08:30 – 09:00

Подготовка рабочих мест для
ЭГ 1

8:45- 9:00

Выполнение задания ЭГ 1

09:00 – 12:00

Уборка рабочих мест для ЭГ 1

12:00 – 12:15

Обед

12:00 – 13:00

Время

Мероприятие/Модуль

		<p>13:45 – 14:00 Подготовка рабочего места для ЭГ 2</p> <p>14:00 – 17:00 Выполнение задания ЭГ 2</p> <p>17:00-17:15 Уборка рабочих мест для ЭГ 2</p> <p>17:00 – 18:00 Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей</p>
<p>День С 2 16.06.2022</p>		
<p>Время</p>	<p>Мероприятие/Модуль</p>	<p>08:00 – 08:30 Ознакомление с заданием и правилами</p> <p>08:30 – 09:00 Брифинг экспертов</p> <p>8:45- 9:00 Подготовка рабочих мест для ЭГ 1</p> <p>09:00 – 12:00 Выполнение задания ЭГ 1</p> <p>12:00 – 12:15 Уборка рабочих мест для ЭГ 1</p> <p>12:00 – 13:00 Обед</p> <p>13:45 – 14:00 Подготовка рабочего места для ЭГ 2</p> <p>14:00 – 17:00 Выполнение задания ЭГ 2</p> <p>17:00-17:15 Уборка рабочих мест для ЭГ 2</p>

17:00 – 18:00

Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей

18:00-19:00

Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в ЦСО, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкоемоющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл, 500мл
7	Плётка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр

13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200 гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл
18	Сливки для взбивания 33%/или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200 гр
23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200 гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100 гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50 гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр
№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкоемоющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пицц	300мл, 500мл
	продуктов (по 10 шт	

	на одного участника)	
7	Плѐнка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с черниламисинего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разныхразмеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр
13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200 гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл
18	Сливки для взбивания 33%или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200 гр
23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200 гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100 гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50 гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр
30	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр

31	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр
32	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр
33	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр
34	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр
35	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр
36	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр
37	Сахар	Максимальное количество 300 гр
38	Сахарная пудра	Максимальное количество 100 гр
39	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
40	Изомальт	Максимальное количество 50 гр
41	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр
42	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр
43	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр
44	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр
45	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр
46	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
47	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр
48	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр
49	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр
50	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
51	Корица	Максимальное количество 4 гр
52	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
53	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
54	Орегано	Максимальное количество 4 гр
55	Куркума	Максимальное количество 4 гр
56	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр
57	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр
58	Ростки микро зелени	Максимальное количество 2гр
59	Тимьян	Максимальное количество 10 гр
60	Розмарин	Максимальное количество 10гр
61	Мята	Максимальное количество 10гр
62	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр

Тайминг проведения экзамена

9-00 Старт	14-00 Старт
10-00 Прошел час	15-00 Прошел час
10-30 До подачи салата осталось 30 минут	15-30 До подачи салата осталось 30 минут
10-55 Подача салата	15-55 Подача салата
11-05 Закрытие окна	16-05 Закрытие окна
11-10 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается	16-10 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается
11-00 До подачи горячего осталось 30 минут	16-00 До подачи горячего 30 минут
11-25 Подача горячего	16-25 Подача горячего
11-35 Закрытие окна	16-35 Закрытие окна
11-40 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается	16-40 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается
11-30 До подачи десерта осталось 30 минут	16-30 До подачи десерта осталось 30 минут
11-55 Подача десерта	16-55 Подача десерта
12-05 Закрытие окна	17-05 Закрытие окна
12-10 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается	17-10 Подача закончена!!!!Блюдо не принимается