

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности <i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i> , утвержденный приказом <i>Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020)</i>
Код комплекта оценочной документации	КОД 43.02.15-2023

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	04:00:00
---	-----------------

Требования к содержанию²

№ п/п	Модуль задания ³ (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1.	Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	<u>уметь:</u> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку

² В соответствии с ФГОС СПО.

³ Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

		<p>инструкциями и регламентами</p> <p>ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок сложного ассортимента; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p>
--	--	--	--

			<p>веществ; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <u>практический опыт в:</u> подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче закусок сложного ассортимента; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--	--	--	--

В

			соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
2.	Модуль 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии	<u>уметь:</u> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

		<p>с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><u>практический опыт в:</u> подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке</p>
--	--	--	---

			<p>качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
3	Модуль 3.	ОК Выбирать способы	<u>уметь:</u>

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку,</p>
--	---	---

		<p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><u>иметь практический опыт в:</u></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера подготовке к работе и безопасной эксплуатации</p>
--	--	---	---

			<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии и инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче мучных кондитерских изделий сложного приготовления; контроле качества и безопасности готовой продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--	--

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	2	3	4
1	Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Критерий 5. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенцией и начинается с отглагольного существительного.

		Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
2	Модуль 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Критерий 5. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к	40,00

		<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Критерий 7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Критерий 8. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	
3	<p>Модуль 3.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>	30,00

	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Критерий 5. Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
Итого		100,00

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Плита электрическая, 4-х конфорочная	Напряжение: 380/220 В, трёхфазный Мощность плиты (не менее): 12кВт
2.	Стол производственный из нержавеющей стали с мойкой	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
3.	Стол производственный из нержавеющей стали	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
4.	Мойка металлическая	Минимальный размер 300х400 мм
5.	Стеллаж металлический	Минимальный размер 600х500х1800 мм
6.	Холодильный шкаф	Температурный режим +1...+10°C Внутренний объем не менее 150 л.
7.	Пароконвектомат	Вместимость не менее 2 гостроемкостей GN 1/2
8.	Настольные весы	Минимальный шаг взвешивания 1 г, наименьший предел взвешивания не более 10 г
9.	Блендер	Сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер
10.	Планетарный миксер	Комплект: венчик прутковый, лопатка для смешивания
11.	Шкаф шоковой заморозки	Температура в камере достигает от -18°C и ниже
12.	Слайсер	Толщина нарезки 0 – 15 мм
13.	Печь микроволновая	Минимальная мощность 700 Вт
14.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт
15.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Миски металлические	Минимальный объем – 300 мм

2.	Сотейники	Минимальный объем – 0,8 л
3.	Кастрюли	Минимальный объем – 1,5 л
4.	Терка	Режущая часть изготовлена из нержавеющей пищевой стали
5.	Лопатки силиконовые	Минимальная температура, °С -40 Максимальная температура, °С +230 Габариты (ШхВхД), мм. 125х90х9
6.	Сковорода	Минимальный диаметр – 220 мм, минимальная высота – 45 мм
7.	Доски разделочные с подставкой (комплект)	Пластиковые доски: зеленая, желтая, красная, синяя, белая, коричневая. 1 комплект на одного человека
8.	Сито среднего размера	Минимальный диаметр – 140 мм
9.	Жаропрочные рукавицы	Из плотной хлопковой ткани с специальным жаропрочным наполнителем или силиконовые
10.	Тарелка круглая столовая	Диаметр 300-320 мм, цвет – белый
11.	Подносы пластиковые	Для подачи приготовленных блюд
12.	Гастроемкости	Размер GN 1/1 или GN ½ в зависимости от модели пароконвектомата
13.	Скребок	Металлический или пластиковый
14.	Стакан мерный пластиковый	Минимальный объем – 0,3 л
15.	Кисточка силиконовая	Материал - силикон
16.	Коврик силиконовый	Размер 300х400 мм
17.	Форма силиконовая	Минимальное количество ячеек 6 шт.
18.	Кольца металлические	Минимальный диаметр – 40 мм
19.	Диспенсер для соуса	Минимальный объем – 700 мл
20.	Сковорода-гриль	Диаметр верха – 260 мм Толщина дна - 6 мм Высота стенок - 50 мм Толщина стенок - 4 мм
21.	Щипцы кулинарные	Длина, - 340 мм Материал рабочей части - силикон
22.	Ведро мусорное	Минимальный объем – 5 л
23.	Ножницы	Минимальная длина – 140 мм
24.	Скалка деревянная	Минимальная длина скалки – 350 мм, Минимальный диаметр скалки – 40 мм
25.	Венчик малый	Сталь нержавеющей, минимальная длина – 100 мм
26.	Миска пластиковая	Минимальный объем – 1 л

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Перчатки силиконовые	Размеры S, M, L
2.	Фольга	Толщина до 0,2 мм
3.	Бумага пергаментная	Не имеет запаха; эластична; складывается по шву; жаро-, влаго- и воздухопроницаема; устойчива к высоким температурам; не вызывает пыли; имеет нейтральное pH
4.	Полотенца бумажные	Двухслойные
5.	Ложки пластиковые	Одноразовые
6.	Средство для мытья посуды	Смываемость и экологическая чистота
7.	Контейнеры пластиковые	Пищевой пластик
8.	Мешки мусорные	Минимальный объем – 30 л
9.	Антисептик	Оказывает как бактериостатическое, так и бактерицидное действие на микроорганизмы
10.	Мешки кондитерские	Материал - полиэтилен
11.	Губки для мытья посуды	Состоят из губчатого материала (например, поролона, или микрофибры)
12.	Аптечка	Тип: коллективная Форма выпуска: сумка Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: для учебных учреждений
13.	Огнетушитель	Порошковый
14.	Молочные продукты	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
15.	Яйца и яичные продукты	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
16.	Овощи свежие	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
17.	Травы свежие	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
18.	Фрукты, ягоды свежие	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
19.	Замороженные продукты (фрукты, овощи, грибы, ягоды, фруктово-ягодное пюре, тесто)	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)

20.	Сухие продукты (мука, сахара, желирующие агенты, сублимированные продукты, разрыхлители, кофе, чай)	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
21.	Консервированные продукты	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
22.	Зерновые и бобовые	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
23.	Сухофрукты и орехи	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
24.	Шоколад и продукты переработки какао бобов	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
25.	Жиры	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
26.	Уксусы, соусы	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
27.	Хлеб и хлебобулочные изделия	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
28.	Алкоголь	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
29.	Соль и специи	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)
30.	Птица и полуфабрикаты из птицы	На усмотрение образовательной организации в соответствии с технологическим процессом задания (калькуляция)

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Площадка должна быть обеспечена местной системой вытяжной вентиляции
2.	Полы	Покрытия пола не должно иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
1	2	3
3.	Освещение	Уровни естественного и искусственного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам
4.	Электричество	Подведено напряжение 220V, 360V есть заземление и зануление
5.	Водоснабжение	Площадка должна быть оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.
6.	Отходы	Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431)
7.	Температура	19-21 ⁰ С

1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1

Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3
---	---

1.5. Инструкция по технике безопасности

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

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

Инструкция:

Техника безопасности при работе с ножом

1. Рукоятка ножа должна быть гладкой, без выступающих заклепок.
2. Запрещается оставлять нож в обрабатываемом сырье.
3. Запрещается подтягивать или передавать ножом продукты.

Техника безопасности с тепловым оборудованием

1. Выбирать нужный для работы режим.
2. При работе с горячими поверхностями использовать жаропрочные рукавицы.

Техника безопасности при использовании электромеханического оборудования (блендер, миксер)

1. Электромеханическое оборудование с переключением на различные напряжения должно иметь конструкцию, которая исключает случайное изменение положения переключателя.

2. Перед началом работы электромеханическое оборудование необходимо осмотреть и опробовать на холостом ходу.
3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки и обесточивания двигателя и рабочих органов машины.
4. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

1.6. Образец задания

<p>Модуль 1:</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Приготовить холодную закуску из птицы.</i> 2. <i>Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</i> 3. <i>Допускается наличие декора на усмотрение участника.</i> 4. <i>Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</i> 5. <i>Масса одной порции 70-110 г.</i> 6. <i>Температура основного компонента блюда 10-14⁰С.</i>
<p>Модуль 2:</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Приготовить горячее блюдо из птицы.</i>

2. *Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.*
3. *Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.*
4. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.*
5. *Масса одной порции 180-250 г.*
6. *Температура основного компонента блюда минимум 65 °С.*

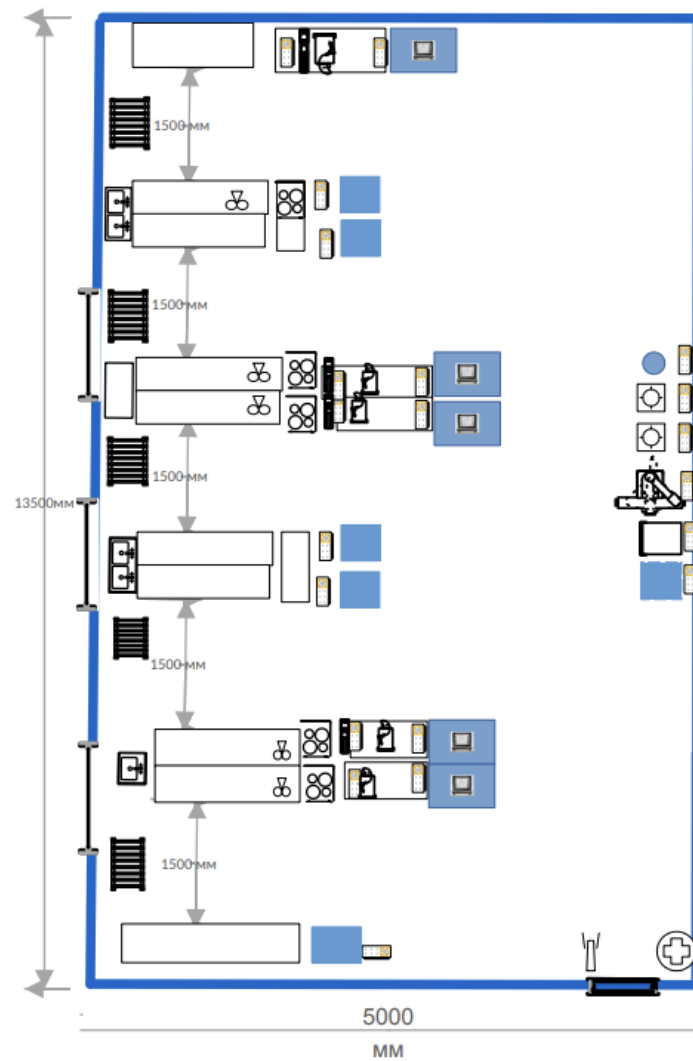
Модуль 3:

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

Задание модуля 3:

1. *Приготовить холодный десерт.*
2. *Основная составляющая - выпеченный элемент.*
3. *Обязательно наличие гарнира и соуса.*
4. *Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.*
5. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.*
6. *Масса одной порции минимум 90-130 г.*
7. *Температура по выпеченному элементу 10-14°С.*

План застройки площадки



Рабочее место не менее 6 м²

Легенда:

- | | | |
|---|---|---|
|  Холодильник |  Кофемолка |  электрическая плита |
|  Розетки 220В, 380В |  Стеллаж |  огнетушитель |
|  Мойка (вода: холодная, горячая) |  Пароконвектомат |  Слайсер |
|  Планетарный миксер |  Весы |  аптечка |
|  Микроволновая печь |  Холодильник шоковой заморозки |  мясорубка |
| | |  Блендер |
| | |  Стол производственный |