| | |
|---|---|
| | Министерство образования и молодежной политики Свердловской области |
| | Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области **«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»** |
| | **Программа промежуточной аттестации** |

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 28.12.2019г. № 353 - о/д

# Программа промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

## 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная
Уровень подготовки: базовый
на базе основного общего образования

**Екатеринбург**
**2019г.**

**Рассмотрена и одобрена**
на ПЦК социально-
экономического профиля
Протокол № 9
от «29» ноября 2019 г

председатель ПЦК
Карымова Н.Н.

**Согласована**
Работодатель
ООО, Комбинат
общественного
питания
«02» декабря 20 19 г

**Согласована**
Зам. директора по УПР
/Катанэ Н.В.
«02» декабря 2019г

Программа промежуточной аттестации по профессиональному модулю разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);
- Федерального закона от 03.07.2016 № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификаций»
- Примерной основной образовательной программы – ОП ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (рег. от 31.03.17 г. № 43.01.09-170331)
- - Приказа Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- - требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

Организация разработчик ГБПОУ СО «ЕТХМ»

Разработчик: Карымова Н.Н., преподаватель ВКК

**РАССМОТРЕНА И УТВЕРЖДЕНА**
на соответствие требованиям ФГОС
на заседании Педагогического совета
протокол № 7
от «02» декабря 2019 г
председатель _____ / Черепанова Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Паспорт программы промежуточной аттестации | 4 |
| 2. | Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия | 12 |
| 3. | Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках независимой оценки квалификации – НОК (профессионального экзамена) | 14 |
| 4. | Организация и проведение демонстрационного экзамена в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения на основе требований работодателей, профессиональных стандартов или оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс Россия | 29 |

## 1. Паспорт программы промежуточной аттестации

1.1 Общие положения

Программа промежуточной аттестации по профессиональному модулю по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями:

– Закона РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

– Закона Свердловской области от 15 июля 2013г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями, внесёнными Законодательным Собранием Свердловской области от 28.10.2015г. № 128-ОЗ);

– Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Федерального закона от 03.07.2016 № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификаций»;

– Постановления Правительства Российской Федерации от 16.11.2016 № 1204 «Об утверждении правил проведения центром оценки квалификаций независимой оценки квалификации в форме профессионального экзамена»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.11.2016 № 649н «Об утверждении Порядка формирования и ведения реестра сведений о проведении независимой оценки квалификации и доступа к ним, а также перечня сведений, содержащихся в указанном реестре»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.11.2016 № 601н «Об утверждении положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2016 № 701н «Об утверждении Положения об апелляционной комиссии по рассмотрению жалоб, связанных с результатами прохождения профессионального экзамена и выдачей свидетельства о квалификации»;

– Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО "ЕТХМ" (утверждено приказом №177-о/д от 07.09.2017 г.).

Программа промежуточной аттестации предназначена для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее - ПМ) ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» основной

профессиональной образовательной программыпо профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.2 Цель проведения аттестации по ПМ

В ходе промежуточной аттестации определяется и оценивается уровень достижения результатов освоения обучающимися профессионального модуля, предусмотренных образовательной программой.

1.3 Формы промежуточной аттестации при освоении ПМ

Формой промежуточной аттестации по ПМ является демонстрационный экзамен.

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

Демонстрационный экзамен может проводится:

- по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- в рамках независимой оценки квалификации (профессиональный экзамен);
- в соответствии с требованиями работодателей, профессиональных стандартов или оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс Россия.

1.4. Ожидаемые результаты обучения в соответствии ФГОС по профессии:

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка сформированности общих и профессиональных компетенций.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-08, 09, 10 | - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;<br>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;<br>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены;<br>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей;<br>технологического оборудования;<br>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | (ПС);<br>- требования к личной гигиене персонала;<br>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>- правила утилизации отходов;<br>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | |
| Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-08, 09, 10 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>- критерии оценки качества основных |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | - организовывать их хранение до момента использования;<br>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад | продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | - приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>- соблюдать | - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;<br>- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- виды, назначение и |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | температурный и временной режим процессов приготовления;<br>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;<br>- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- подбирать гарниры, соусы;<br>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;<br>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;<br>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;<br>- выбирать в | правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;<br>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки | |
| | - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>- поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;<br>- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); | - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;<br>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;<br>- разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | - правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
| | - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>- принимать оплату наличными денежными средствами;<br>- принимать и оформлять | - ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей;<br>- правила торговли;<br>- виды оплаты по платежам;<br>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>- виды и правила осуществления кассовых операций;<br>- правила и порядок расчета потребителей |

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| | | безналичные платежи;<br>- составлять отчет по платежам;<br>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>- владеть профессиональной терминологии;<br>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции | при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;<br>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями<br>- правила общения с потребителями;<br>- базовый словарный запас на иностранном языке;<br>- техника общения, ориентированная на потребителя |

## 2. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Информация о демонстрационном экзамене как форме проведения промежуточной аттестации, доводится до сведения обучающихся в начале учебного года, в котором запланированы соответствующие процедуры.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее ДЭ) используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных 10заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза и подлежат обязательному согласованию с международным экспертом или менеджером компетенции.

Задания, утверждаются международным экспертом или менеджером по компетенции Поварское дело, являются едиными для всех лиц, сдающих ДЭ в образовательных организациях. Применяемые оценочные средства сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий. Оценка результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется:

-сертифицированными экспертами Ворлдскиллс;

-экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;

-экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается оценивание результатов работ студентов, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке и работающих в данной образовательной организации. При этом, указанные эксперты, имеют право оценивать работы других участников ДЭ, на других площадках для проведения ДЭ. Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim). Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий ДЭ используется система CIS.

Процедура выполнения заданий ДЭ и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза. ДЭ проводится на площадке, которой присвоен статус Центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее -ЦПДЭ).

Условием допуска к демонстрационному экзамену в рамках промежуточной аттестации является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (междисциплинарный курс), учебной и производственной практик.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании зачетной книжки, в случае отсутствия – справки об обучении. К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

За день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке, где проводится экзамен, для прохождения жеребьѐвки, инструктажа по ОТ и ТБ и знакомство с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

В случае неявки на этап проведения инструктажа по ОТ и ТБ участник не допускается к ДЭ. Демонстрационный экзамен предполагает выполнение задания разработанного менеджером компетенции «Поварское дело» совместно с сертифицированными экспертами на основе актуального конкурсного задания последнего Национального чемпионата WSR, и утвержденного международным экспертом или менеджером компетенции не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ. Общее время на выполнение 100% задания должно быть в пределах от 15 до 22 часов. Это время с учетом подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) и написания меню (2 часа). Задания выполняются 2 дня.

Задание выполняется по модулям, согласно регламентирующим документам. Все требования, прописанные в задании и в инфраструктурном листе, правилах по охране труда, критериях оценивания являются обязательными для всех участников ДЭ по компетенции «Поварское дело».

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

Отметка, полученная по результатам прохождения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации, переносится из экзаменационной ведомости в журнал учебных занятий и зачетную книжку обучающегося.

По результатам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия все участники получают Паспорт компетенций (Skills Passport).

## 3. Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках независимой оценки квалификации – НОК (профессионального экзамена)

Профессиональный экзамен проводится в рамках промежуточной аттестации на экзаменационных площадках ЦОК. Для прохождения профессионального экзамена обучающийся лично или через законного представителя представляет в центр оценки квалификаций на бумажном или электронном носителе комплект документов.

Проведение профессионального экзамена (далее – ПЭ) осуществляется в соответствии с оценочными средствами для проведения независимой оценки квалификации по соответствующей квалификации, утвержденными советом по профессиональным квалификациям.

Примеры оценочных средств для прохождения ПЭ размещены на сайте соответствующего совета по профессиональным квалификациям. Задания ПЭ объявляются обучающимся в день его проведения.

ЭК в техникуме формируется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО "ЕТХМ".

Квалификационная комиссия формируется из числа экспертов, аттестованных и включенных в состав центра оценки квалификации.

Условием допуска к ПЭ в рамках промежуточной аттестации является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (междисциплинарный курс), учебной и производственной практик.

Обучающийся допускается к прохождению ПЭ на основании документа, удостоверяющего личность. ПЭ включает теоретический и практический этапы. Теоретический этап проводится в форме теста, практический этап в форме задания на выполнение трудовых функций, трудовых действий в реальных или модельных условиях.

Результаты ПЭ оформляются протоколом экспертной комиссии. Члены экспертной комиссии осуществляют оценку индивидуально, в порядке, предусмотренном оценочными средствами. Обсуждение и голосование для

определения результатов промежуточной аттестации (отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») начинается только после того, как сданы экспертные (оценочные) листы (ведомости) членов экспертной комиссии. Отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» определяется в зависимости от суммы баллов, набранных обучающимся по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена (профессионального).

Процедурой предусмотрено ведение двух протоколов: протокола ЭК по согласованным в техникуме формам и протокола экспертной комиссии ЦОК.

ПЭ считается успешно пройденным, если соискателем достигнут результат, соответствующий критериям оценки, определенным оценочными средствами для проведения независимой оценки квалификации.

Отметка объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экспертной комиссии. Отметка, полученная по результатам прохождения экзамена в рамках промежуточной аттестации, переносится из протокола экспертной комиссии в экзаменационную ведомость, журнал учебных занятий и зачетную книжку обучающегося.

Результаты ПЭ определяются советом по профессиональным квалификациям на основании протокола экспертной комиссии, копий комплектов документов обучающегося, результатов тестирования, фото- и видеоматериалов, и иных материалов после завершения демонстрационного экзамена (профессионального) (не позднее 14 дней). ЦОК на основании решения совета по профессиональным квалификациям не позднее 30 календарных дней после завершения профессионального экзамена оформляет свидетельство о квалификации или заключение о прохождении ПЭ.

По процедуре ПЭ обучающийся имеет право подать апелляцию в соответствии с «Положением об апелляционной комиссии по рассмотрению жалоб, связанных с результатами прохождения профессионального экзамена и выдачей свидетельства о квалификации», приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. N 701н.

Соответствие между требованиями ФГОС СПО к результатам освоения образовательной программы и требованиями к квалификации представлено в таблице.

Сопряжение требований к квалификации и ФГОС СПО
Квалификация 33.01100.01 Помощник повара (3 уровень квалификации)

| Требования ФГОС СПО | Положения ПС |
|---|---|
| Углубленная подготовка | |
| ***Вид(ы) деятельности (ВД)***<br>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, | ***ОТФ***<br>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | |
|---|---|
| производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бульонов, отваров<br>хранение, отпуск бульонов, отваров приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br>Хранение, отпуск супов<br>готовить соусные полуфабрикаты<br>приготовление соусов<br>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче<br>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов<br>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий<br>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | |
| ***ПК по ВД, ОК***<br>ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента<br>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<br>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | ***ТФ*** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | |
|---|---|
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента<br>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента<br>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента<br>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам<br>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности<br>*ОК 03* Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие<br>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами<br>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста<br>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей<br>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях<br>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности<br>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности<br>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке<br>ОК11 Планировать предпринимательскую | |

| | |
|---|---|
| деятельность в профессиональной сфере | |
| ***Практический опыт***<br>подготавливать, убирать рабочее место повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подбирать, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы<br>подготавливать рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>подготавливать к использованию обработанное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы<br>подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления бульонов, отваров<br>хранить, отпускать бульоны, отвары приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br>Хранение, отпуск супов<br>готовить соусные полуфабрикаты<br>приготовление соусов<br>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче<br>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов<br>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий<br>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | ***ТД***<br>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара<br>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара<br>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара<br>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара<br>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара<br>Приготовление блюд из яиц по заданию повара<br>Приготовление блюд из творога по заданию повара<br>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара<br>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара<br>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| ***Умения***<br>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | ***Умения***<br>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара |

| | |
|---|---|
| проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров<br>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции<br>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда<br>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |

| | |
|---|---|
| - обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи;<br>- замачивать сушеные грибы;<br>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;<br>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;<br>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;<br>- - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку<br>- готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции<br>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы | |

| | |
|---|---|
| с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос<br>владеть профессиональной терминологией;<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов<br>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;<br>применять различные методы разведения мучной пассировки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;<br>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;<br>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;<br>требованиями, оценка качества и безопасности | |

| | |
|---|---|
| основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать;<br>- варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br>- жарить сырые и предварительно отваренные;<br>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать;<br>- готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов;<br>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:<br>- замачивать в воде;<br>- бланшировать; - варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;<br>- жарить предварительно отваренные;<br>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп<br>в сочетании с мясом, овощами;<br>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;<br>- готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с | |

| | |
|---|---|
| нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить<br>свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос<br>владеть профессиональной терминологией;<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;<br>- жарить на плоской поверхности; | |

| | |
|---|---|
| - жарить<br>фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;<br>- формовать изделия из творога;<br>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;<br>- жарить на плоской поверхности;<br>- жарить, запекать на гриле;<br>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд.<br>кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу,<br>пончики, чебуреки и<br>т.д.);<br>- охлаждать и замораживать тесто и<br>изделия из теста с фаршами;<br>- подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным<br>способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;<br>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;<br>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;<br>доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом<br>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, | |

| | |
|---|---|
| кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос,<br>владеть профессиональной терминологией;<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,<br>особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других | |

| | |
|---|---|
| жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;<br>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного<br>сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить<br>свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос,<br>владеть профессиональной терминологией;<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса,<br>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий,<br>закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | |

| | |
|---|---|
| разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания их вида и кулинарных свойств:<br>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости<br>и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;<br>- жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;<br>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд,<br>кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и | |

| | |
|---|---|
| замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | |
| ***Знания***<br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения | ***Знания***<br>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения<br>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству<br>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям<br>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

| | |
|---|---|
| традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |

## 4. Организация и проведение демонстрационного экзамена в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения на основе требований работодателей, профессиональных стандартов или оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс Россия

Демонстрационный экзамен проводится на базе учебных аудиторий, лабораторий техникума в рамках промежуточной аттестации.. Экзаменационные задания разрабатываются с учетом требований работодателей, профессиональных стандартов или с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс Россия, позволяющих оценить уровень освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля.

Демонстрационный экзамен включает теоретическую часть и практическую часть. Теоретическая часть проводится в форме теста, для проверки уровня освоения знаний обучающихся, практическая часть проводится в форме задания на выполнение трудовых функций, трудовых действий в реальных или модельных условиях.

ЭК формируется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО "ЕТХМ".

Техникум обеспечивает проведение предварительного инструктажа обучающихся перед прохождением демонстрационного экзамена.

К демонстрационному экзамену в рамках промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, успешно прошедшие аттестацию по междисциплинарным курсам, учебной и (или) производственной практике в рамках профессионального модуля.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена должно обеспечивать возможность обучающемуся продемонстрировать овладение профессиональными компетенциями по соответствующему виду профессиональной деятельности.

Оценочные средства демонстрационного экзамена разрабатываются педагогами реализующими профессиональный (ые) модуль совместно с работодателями, рассматриваются на заседании ПЦК, согласовываются с заместителем директора, утверждаются директором техникума.

Результаты демонстрационного экзамена определяются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и оформляются в соответствии с требованиями Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО "ЕТХМ".

Отметки, полученные по результатам прохождения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации переносятся в журнал учебных занятий и зачетную книжку обучающегося.

В случае получения отметки «неудовлетворительно» или, отсутствия обучающегося на демонстрационном экзамене в рамках промежуточной аттестации по уважительной причине, ему предоставляется возможность повторно сдать экзамен до завершения преддипломной практики, согласно Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО "ЕТХМ".