

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по подготовке квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
«Областной многопрофильный техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец. дисциплин  
Председатель МК Кошечкина Е.Г.  
Протокол № 1 от 01 08 2018 г

Проект программы ГИА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчики: Совина А.И - преподаватель спец.дисциплин; Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин; Комкова О.И. – преподаватель спец.дисциплин;

## **ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills (далее - ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Повар, кондитер».

### **1. Форма ГИА**

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

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

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

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

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

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

### **2. Объем времени**

На проведение ГИА - 2 недели.

### **3. Сроки проведения ГИА**

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

#### **4. Нормативное обеспечение ГИА**

- 4.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 4.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;
- 4.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74, от 17.11.2017 N 1138)
- 4.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 4.5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- 4.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».
- 4.7. Приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

#### **5. Условия допуска обучающихся к ГИА**

- 5.1. К участию в ДЭ допускаются студенты, освоивших образовательную программы среднего профессионального образования.
- 5.2. Для участия в ДЭ:
  - не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес РКЦ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия;
  - РКЦ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;
  - инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.

#### **6. Процедура проведения ДЭ**

Организация и проведение демонстрационного экзамена

Экзамен проводится на русском языке по модульному принципу. Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который

также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала государственной итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника. При ДЭ предусматривается выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ. (Приложение А – примерное задание).

Код	Наименование компетенции
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Код	Наименование компетенции
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ВД
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента и кролика разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Код	Наименование компетенции
	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА.

Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSI/W SR. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом. Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее - CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

Для разработки заданий, определения критериев оценивания и подготовки площадки проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа из числа преподавателей профессиональных дисциплин и модулей.

Экспертную группу возглавляет эксперт по компетенциям WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело» который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии. Другие члены экспертной группы могут быть включены в состав ГЭК.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК

проводится экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Экзаменационные задания выдаются обучающимся непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания председателя ГЭК.

## **7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

7.1. В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»)

7.2. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

## **8. Результаты ДЭ.**

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS Ю.

## **9. Документация по итогам ГИА.**

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

## **10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК**

10.1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

10.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня г. № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;



Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2013 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».2014 г

10.3.Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 ";

10.4.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».

10.5.Приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

10.6 Программа ГИА по профессии

10.7 Приказ Министерства общего и профессионального образования СО «Об утверждении председателей Государственных экзаменационных комиссий»

10.9. Приказ «Об утверждении состава апелляционной комиссии на учебный год»

10.10. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

10.11.Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей .

Протокол ознакомления студентов с Программой ГИА.

10.12. График контроля выполнения ВКР обучающимися;

10.13.Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.

10.14. Копии протоколов ДЭ, которые является подтверждением выполнения студентами части ВКР.

## 11. Критерии оценки результатов ДЭ

Оценка ДЭ – т.е как будут пересчитываться баллы, полученные на ДЭ в 5 бальную систему.

*практическая квалификационная работа* – комплексная демонстрация практических

умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной лаборатории, уровень освоения профессиональных компетенций оценивается в рамках выполнения комплекса конкретных технологических операций по 5-балльной системе по среднеарифметической оценке за выполнение каждого блюда:

- *оценка «5»* (отлично) задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценка «4»* (хорошо) задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценкой «3»* (удовлетворительно) задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;

- *оценкой «2»* (неудовлетворительно), если выпускник не справляется с заданием.

## Приложение А

### **Практические задания для проведения демонстрационного экзамена.**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Щука – фаршированная целиком»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Карп – фаршированный гречневой кашей»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дорадо фаршированная»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Галантин из рыбы».

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Криветки в молочном соусе»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Запеканка картофельная с креветками»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Плов с мидиями»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда « Ростбиф» (говядина )

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грудинка фаршированная рисом и печенью»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясной рулет »

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рулет Корпачче из телятины с Моцарелой и базеликом»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясо шпигованное»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Цыплёнок фаршированный рисом, грибами и фуа-гра»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Утка-фаршированная»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Куриный рулет с фисташками»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты из филе птицы» фаршированным молочным соусом и грибами

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грибы фаршированные»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Помидоры фаршированные»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.



Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Перец фаршированный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты морковные»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Овощи - гриль в стиле Провансаль»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дичь по – Столичному»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Кролик жареный в сметанном соусе»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Зразы»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

#### Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

#### Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.

#### Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 10

Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый,

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 13

Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 14

Приготовить котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 15

Приготовить зразы картофельные, ячница глазунья, соус белый паровой.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.



## Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

## Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

## Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновое заливное с клубникой.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить – Мягкое желе из манго

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Панакота из сливок

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Крем – брюле

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии



Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный снег

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле маковое

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновый мусс

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Лимонный самбук

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каталонский крем

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле ореховое

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный пудинг из манной крупы

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Морковь глазированная в меду

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карпаччо из ананаса с имбирным соусом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Экзотический фруктовый салат

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каннеллонни из ананаса с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ананас- фламбе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамель апельсиновая пряная

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Манго обжаренная со специями

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фрукты на гриле

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый минestrone с соусом банановым и базеликом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамельные орехи с инжиром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый суп с дыней и ягодным морсом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Бананы карамелизованные

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Томлённый в вине ананас

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный брауни с грецким орехом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный фондан

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадное пирожное Бискотти.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Меренги

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Птифур

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Печенье шоколадные завитки с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Миндально – апельсиновый твиль

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание



Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - заварное пирожное

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Кокосовое печенье с шоколадом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Маффины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Капкейк с кремом Ганаш

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Песочные корзиночки

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Флорентины из песочного теста

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Тарталетки с шоколадным кремом франжипане и малиной

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Пирожные «Имбирный чизкейк»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадные трюфели

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Медовик – авторская интерпретация

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Профитроли из заварного теста

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ватрушка с творогом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ромовая баба

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Штрудель

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Слойка - Язычок

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шарлотка

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каравай

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Образец задания ДЭ  
(по конкурсному заданию НЧ WSR 2016 г.)**



<p><b>Согласовано:</b> Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» Иришкин Е.Н. _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b> Технический директор Союза «Ворлдскиллс Россия» Тымчиков А.Ю. _____</p>
---	--

**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»  
WORLD SKILLS RUSSIA 2016 - Финал НЧ  
Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34**

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

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной дозаявки продуктов при необходимости. Меню должно быть представлено в русском и английском вариантах.

Все участники конкурса за три дня проходят три модуля 1, 2 и 3 = (1+2.1, 2.2, 2.3, 2.4 + 3.1, 3.2, 3.3). На выполнение модулей 1 и 2 даётся по 4 часа, на выполнение модуля 3 даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения заданий 14,5 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %**

**Модули 1, 2, 3 (100%) = Модуль 1 (15 %) +Модуль 2 (45 %) +Модуль 3 (40 %)**

Модуль 1		Mise en place	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модуля 2</li> </ul>	
Модуль 2.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить 3 порции холодной закуска из птицы - рулет</li> <li>Обязательные продукты – фисташки</li> <li>1 соус на выбор участника</li> <li>Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда – максимум 120 г</li> <li>3 порции закуска подаются на отдельных тарелках – прямоугольная тарелка 20*36 см</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг)</li> </ul>	
	Обязательные ингредиенты	Фисташки	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.2		Горячая закуска	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить рыбную кулебяку по классической технологии в количестве трёх порций</li> <li>• Соус на выбор участника</li> <li>• «Чёрный ящик» - рыба</li> <li>• Рецепт и технология будут предоставлены в С-1</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса кулебяки - минимум 100г</li> <li>• 3 порции кулебяки подаются на отдельных тарелках предоставленных из «Чёрного ящика» в С-1</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте продукты из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	



Модуль 2.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</li> <li>• Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта.</li> <li>• 2 вида гарнира из овощей               <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка турне (turned)</li> <li>- крем</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи</li> </ul>	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.4		Каталонский крем	Компетенция 34
Описание	<p>Приготовить 3 порции классического каталонского крема</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Черный ящик (один обязательный декоративный элемент с указанием технологии)</li> <li>• Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения</li> <li>• Рецепт и технология будут предоставлены в С-1</li> </ul>		
Подача	<p>Масса десерта - минимум 80г</p> <p>3 порции десерта подаются на отдельных тарелках – вид тарелки согласовывается с главным экспертом за месяц до Чемпионата С - 30</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте декоративный элемент из «Чёрного ящика»</li> </ul>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением</p>		

		аналогичного имеющемуся на площадке
--	--	-------------------------------------



Модуль 3.1		Тапас	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</p> <p>Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</p> <p>Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- маслины чёрные;</li> <li>- яйцо перепелиное;</li> <li>- чернослив</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<p>Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маслины чёрные</li> <li>• Яйцо перепелиное</li> <li>• Чернослив</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3.2		Мясо	Компетенция 34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции основного горячего блюда из говядины (вырезка)</li> <li>• 2 овощных гарнира на выбор участника</li> <li>• 1 крахмалосодержащий гарнир на выбор участника (запрещено использовать картофель)</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - минимум 220г</li> <li>• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• Степень прожарки - медиум</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>		

Модуль 3.3		Медовик – авторское переосмысление	Компетенция 34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта: интерпретация классического медовика</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения</li> </ul>		
Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>		

### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!  
Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

#### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

#### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

#### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

#### **Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

**Критерии начисления баллов  
задание 1 - критерий «Составление технологической карты»**

Составление технологической карты		Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			<b>25</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий « Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»**

Организация рабочего места		Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки - планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Г и гиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			<b>20</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий «Приготовление блюда»**

Приготовление блюда		Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2

V4	Субъективная	Гигиена рабочего места - чистый пол	2
V5	Объективная		3
V6	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	5
V7	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	4
V8	Объективная	Использование обязательных ингредиентов (фудпейринг, арт-визаж и др.)	5
V9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			<b>30</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»**

C	Подача, презентация блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
C1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
C2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
C3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.	4
C4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла)	4
C5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) За присутствие одного компонента (минус 1 балл)	2
C6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
Всего баллов за подачу, презентацию блюда:			<b>25</b>

Перевод баллов в оценку (100 - 88 баллов) - 5 (отлично)

(87 - 76 баллов) - 4 (хорошо)

(75 - 61 баллов) - 3 (удовлетворительно)

(менее 61 баллов) - 2 (неудовлетворительно)