**Приложение 4**

к ПООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2021 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
3. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
4. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
   1. **Особенности образовательной программы**

Фонды примерных оценочных средств разработаны для по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.

* 1. **Применяемые материалы**

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Квалификация  (сочетание квалификаций) | Профессиональный стандарт | Компетенция  Ворлдскиллс |
| Повар | 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023 | «Поварское дело» |
| Кондитер | 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940 | «Кондитерское дело» |
| Пекарь | 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270 | «Хлебопечение» |

**1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА**

|  |  |
| --- | --- |
| Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции | Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий |
| **Демонстрационный экзамен** | |
| 1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

**2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

**2.1. Структура задания для процедуры ГИА**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме ДЭ.

В этом случае для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело».

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

**2.2. Порядок проведения процедуры**

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Порядок и последовательность проведения защиты ВКР и выполнения задания демонстрационного экзамена. При наличии компетенции WS, указывается наименование компетенции и возможность использование материалов и процедур ДЭ по WS. Указывается количество заданий, входящих в комплект примерных заданий по ДЭ в целом и в отдельный вариант, порядок проведения отдельных элементов задания (теоретической части, практической части, отдельных модулей), количество экспертов, задействованных в процессе. Указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом данной ПООП и заданий компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект примерных заданий для ДЭ может входить несколько модулей. При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося

**3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**3.1. Структура и содержание типового задания для ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

3.1.1. Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО).

**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

**по компетенции «Поварское дело»**

КОД 2.1

Согласовано:

**Международный эксперт по компетенции «Поварское дело»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3.2. Условия выполнения практического задания:**

3.2.1. Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта. В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

**Задание включает в себя следующие разделы:**

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 12 ч.

**Порядок выполнения демонстрационного экзамена**

## ВВЕДЕНИЕ

## При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

## 1.ФГОС СПО по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест - 5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

## ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ**

**2.1.Модули задания и время выполнения приведены в таблице 1**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля  по видам приготовленмя блюд | Максимальный балл | Время на выполнение |
| 1 | Работа (A, E, B) | 23,50 | 4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места |
| 2 | Finger food | 3,97 |
| 3 | Горячее блюдо - рыба | 3,99 |
| 4 | Десерт | 3,97 |
| 5 | Работа модуля (F G H) | 22,70 | 4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места |
| 6 | Горячая закуска - морепродукты | 3,97 |
| 7 | Горячее блюдо – бифштекс рубленный | 3,97 |
| 8 | Десерт «Эклер» | 3,97 |

**Выполнение работ**

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

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

Все участники конкурса за два дня проходят 6 модулей A B E F G H = (A B E + F G H). На выполнение модулей A B E и F G H даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 12 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %**

**Модули A B E F G H (100%) = Модуль A B E (35%)+Модуль F G H (35%)**

**Порядок выполнения**

**Модуль 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа** | | |
| **Часть А** | **Finger food** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**   * **1ый вид (ово-лакто):** * **используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);**   (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)   * + **2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:** * **обязательный компонент печень говяжья.** | |
| **Подача** | * **Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:**     **Подаются два идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола** * **используйте ингредиенты из списка продуктов** * **используйте продукты из «Чёрного ящика»** | |
| **Обязательные ингредиенты** | * **печень говяжья** * **ингредиент из чёрного ящика** | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Часть E** | **Горячее блюдо**  **Рыба** | **34** | |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)**   * **1 соус на выбор участника** * **минимум 2 гарнира:**   + **один гарнир – пюре;**   + **второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;**   **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Масса горячего блюда - минимум 220 г** * **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда.**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола** * **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть B** | **Десерт** | | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных**   * **Минимум 1 соус на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Масса десерта - минимум 110г** * **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** * **Оформление десерта на выбор участника** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации**   **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** * **Используйте для начинки яблоки** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа** | | | |
| **Часть F** | **Горячая закуска**  **Морепродукты** | **34** | |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов**  **- использовать ингредиент из чёрного ящика**   * **1 соус на выбор участника** * **Минимум 1 гарнир на выбор участника**   **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Масса блюда максимум 140 г** * **3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см** * **Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**  **При подаче запрещается использовать борта тарелки!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола** * **используйте ингредиенты из списка продуктов** * **используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть G** | **Горячее блюдо**  **Бифштекс рубленный** | | **34** |
| **Описание** | * **Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины**   + **1 соус на выбор участника**   + **2 гарнира:**     - **овощной гарнир на выбор участника;**     - **картофельный гратен.**   (Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).  **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм** * **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола** * **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть H** | **Десерт**  **«Эклер»** | | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»**  **Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты** | | |
| **Подача** | * **Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника** * **Масса десерта максимум 200 г** * **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках**   **- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см**   * **Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола** * **используйте ингредиенты из списка продуктов** * **обязательный ингредиент - лимон** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно**  **перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |

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

**Обязательные элементы**

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

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

|  |  |
| --- | --- |
| DSC_01111 (1) | DSC_0114 |

## 3.2. Критерии оценки ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**3.2.1. Порядок оценки выполнения задания демонстрационного экзамена**

## Критерии оценки по разделам задания демонстрационного экзамена выполняются по ПМ.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Перечень ПМ |
| 1. | ПМ.01. Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2. | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3. | ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4. | ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5. | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

Критерии оценки по разделам задания выполняются по каждому ПМ.

Критерии оценки по видам выполнения работ и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) приводится в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** | | |
| **Судейская оценка** | **Измеримая** | **Общая** |
| А1 | **Работа модуля 1** | 12.60 | 10.90 | 23.50 |
| А2 | **Часть А**  Finger food | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| Е1 | **Часть E**  Горячее блюдо - Рыба | 2.75 | 1.24 | 3.99 |
| В1 | **Часть В**  Десерт | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| F1 | **Работа модуля 3** | 12.60 | 9.60 | 22.20 |
| F2 | **Часть F**  Горячая закуска Морепродукты | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| G | **Часть G**  Горячее блюдо  Бифштекс рубленный | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| H | **Часть H**  Десерт «Эклер» | 2.65 | 1.32 | 3.97 |
| **Итого =** | |  |  | 70 |

**Критерии измерения оценивания работы участника:**

* Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
* Спецодежда соответствует требованиям;
* Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
* Использование оборудования и инвентаря по назначению;
* Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
* Контроль отходов (брак);
* Расточительность;
* Заказ сырья соответствует планированию меню;
* Заказ сырья сдан вовремя;
* Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
* Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

# Судейская оценка работы участника:

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

# Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

* Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

* Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
* Компоненты блюда отражены меню;
* Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
* Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

# Судейская оценка результата работы участника:

* Качество блюда;
* Внешний вид блюда;
* Стиль и креативность блюда;
* Текстура всех компонентов блюда;
* Вкус всех компонентов блюда;
* Общая гармоничность блюда.
  + 1. **Порядок перевода баллов в систему оценивания**

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему о: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-10 баллов – «неудовлетворительно» ;

10-19 баллов – «удовлетворительно» ;

19-25 баллов – «хорошо» ;

25-100 баллов – «отлично».

\*Система оценки полностью соответствует стандартам WorldSkills по компетенции «Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.