Приложение 4

к приказу от 18.04.2025 г. №1-9а

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО В ЧУПО «КОСТРОМСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**В 2025 ГОДУ КОД 43.02.15-1-2025**

Комплект оценочной документации разработан на основании «Оценочных материалов демонстрационного экзамена» (утв. Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 25.09.2024 № 1-09-725 ).

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
| **Наименование квалификации**  (наименование направленности) | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|  | |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего  профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по специальности  43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1565. |
| Вид аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| Уровень демонстрационного экзамена: | Базовый |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.02.15-1-2025 |
| Продолжительность ДЭ: | 3 ч. 00 мин. |

**Общие организационные требования**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда

и техники безопасности.

1. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
2. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
3. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
4. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).
5. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

**Требования к содержанию КОД**

Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД** | | |
| **Вид деятельности/ Вид профессиональной**  **деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК/ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умение: составлять план действия |
| ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и |
| технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты | |
| Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | |
| Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности  готовой продукции | |
| Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | |
| Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности  готовой продукции | |
| ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | |
| Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента | |

**Содержательная структура КОД представлена в таблице**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков**  **(практического опыта)** | **ГИА ДЭ БУ** |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК: Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Составлять план действий | ∎ |
| ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать  подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | ∎ |
| Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения | ∎ |
| Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации | ∎ |
| контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,  регламентов, стандартов чистоты | ∎ |
| Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | ∎ |
| Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами | ∎ |
| Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ∎ |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячие | ∎ |
| блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции | ∎ |
| Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ∎ |
| Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | ∎ |
| Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ∎ |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции | ∎ |
| ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ∎ |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | ∎ |
| Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования | ∎ |
| Умения: контролировать  своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | ∎ |
| Умения: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | ∎ |
| ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Умения: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ∎ |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ∎ |
| Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ∎ |
| Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой  механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий | ∎ |
| Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции | ∎ |
| Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании | ∎ |

**Требования к оцениванию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **2,00** |
| Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в  соответствии с инструкциями и регламентами | **12,00** |
| Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания | **8,00** |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом | **2,00** |
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |
| Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента | **2,00** |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских  изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и  регламентами | **8,00** |
| Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **2,00** |
| Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **14,00** |
| **ИТОГО** | | | **50,00** |

**Задание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Номер и наименование модуля задания** | **Вид аттестации/уровень ДЭ** | **Продолжительность выполнения модуля**  **задания** |
| Модуль № 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ГИА ДЭ БУ | 1 ч. 30 мин. |
| Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | ГИА ДЭ БУ | 1 ч. 30 мин. |

**Текст задания:**

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания,

необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

**Модуль № 1:**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Вид аттестации/уровень ДЭ:** ГИА ДЭ БУ (инвариантная часть)

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35º C и выше (измеряется по борту тарелки);

* масса блюда минимум 180 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

* сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

**Модуль № 2:**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Вид аттестации/уровень ДЭ:** ГИА ДЭ БУ (инвариантная часть)

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой:

* обязательный компонент кракелин;
* заварной крем на выбор участника;
* вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день;

-декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи:

* количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.

-масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);

* температура подачи блюда 1-14 С;
* сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.