Методические рекомендации для обучающихся

по образовательным программам среднего профессионального образования

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	КИМ 43.01.09-1-2027

Спецификация КИМ определяет, что демонстрационный экзамен включает:

-для проведения промежуточной аттестации (ПА) – 1 задание;

-для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена базового уровня (ГИА ДЭ БУ) – 3 задания.

Таблица 1 – Информация о заданиях ДЭ

Структура/основные разделы	**№ задания**		
	1	**2**	**3**
Что оценивается	Приготовление, оформление и реализация горячего блюда	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда
Вид(ы) деятельности подлежащие оценке	Выполнение работ по ведению технологического процесса	Выполнение работ по ведению технологического процесса	Выполнение работ по ведению технологического процесса

Структура/основные разделы	№ задания		
	1	2	3
	приготовления, оформления и подачи горячего блюда в соответствии с вариантом задания	приготовления, оформления и подачи мучного кондитерского изделия в соответствии с вариантом задания	приготовления, оформления и подачи холодного блюда в соответствии с вариантом задания
Время выполнения заданий	1 ч 30 мин	1 ч 00 мин	1 ч 00 мин
Оцениваемый процесс / итоговый продукт	Результат выполнения задания – готовое к подаче горячее блюдо из курицы с гарниром из картофеля и соусом, технологический процесс приготовления которого выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов (в т. ч. СанПиН, технологической карты). Подтверждением соблюдения технологии являются: соответствие предложенной рецептуре по массе/выходу компонентов; соблюдение режимов тепловой обработки; отсутствие критических нарушений санитарных норм и техники безопасной работы, соответствие органолептических показателей качества эталонному образцу (внешний вид, вкус, консистенция, запах).	Результат выполнения задания – готовые к подаче капкейки, технологический процесс приготовления и оформления которого выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов (в т. ч. СанПиН, технологической карты). Подтверждением соблюдения технологии являются: соответствие предложенной рецептуре по массе/выходу компонентов; соблюдение режима выпечки; отсутствие критических нарушений санитарных норм и техники безопасной работы при приготовлении и оформлении капкейков, соответствие органолептических показателей качества эталонному образцу	Результат выполнения задания – готовый к подаче винегрет овощной, технологический процесс приготовления которого выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов (в т. ч. СанПиН, технологической карты). Подтверждением соблюдения технологии являются: соответствие предложенной рецептуре по массе/выходу компонентов; соблюдение режимов тепловой обработки; отсутствие критических нарушений санитарных норм и техники безопасной работы, соответствие органолептических показателей качества эталонному образцу (внешний вид, вкус, консистенция, запах)
Что нужно сделать	Для выполнения задания необходимо: 1) ознакомиться с рецептурой и технологией приготовления блюда, в соответствии с требованиями технологической карты, с нормами выхода полуфабриката, массой ингредиентов, температурными режимами приготовления;	Для выполнения задания необходимо: 1) ознакомиться с рецептурой и технологией приготовления капкейка, в соответствии с требованиями технологической карты, с нормами выхода полуфабриката, массой ингредиентов, температурными режимами приготовления;	Для выполнения задания необходимо: 1) ознакомиться с рецептурой и технологией приготовления винегрета, в соответствии с требованиями технологической карты, с нормами выхода полуфабриката, массой

Структура/основные разделы	№ задания		
	1	2	3
	2) продумать план выполнения задания; 3) проверить наличие, качество и количество сырья; 4)подготовить необходимый инвентарь и оборудование; 5) произвести разделку тушки курицы, приготовить котлетную массу из мяса курицы, осуществить первичную обработку овощей, приготовить необходимые полуфабрикаты; 6) соблюдая рецептурные пропорции, температурные режимы и время тепловой обработки осуществить тепловую обработку полуфабрикатов; 7)при приготовлении блюда рекомендуется последовательно соединять ингредиенты при необходимости, контролировать готовность кулинарных изделий; 8) на каждом этапе приготовления рекомендуется проводить органолептическую оценку: вкус, аромат, консистенция, внешний вид. При отклонениях от нормы (недоварено, пересолено, соус расслоился) оперативно корректировать процесс; 9) при порционировании блюда сочетать компоненты так, чтобы подчеркнуть вкус: выложить гарнир, разместить блюдо из курицы, полить соусом; 10) оформить подачу: аккуратность	2) продумать план выполнения задания; 3) проверить наличие, качество и количество сырья; 4)подготовить необходимый инвентарь и оборудование; 5) просеять муку; 6) соблюдая рецептурные пропорции, приготовить тесто для капкейков, готовое тесто должно быть однородным, текучим, но не жидким; 7) разлить тесто по формам, выпечь; 8) приготовить крем для украшения капкейков и охладить его; 9)при приготовлении капкейков рекомендуется последовательно соединять ингредиенты; 10) на каждом этапе приготовления рекомендуется проводить органолептическую оценку: вкус, аромат, консистенция, внешний вид. При отклонениях от нормы оперативно корректировать процесс; 11) оформить готовые капкейки к подаче: переложить крем в кондитерский мешок с насадкой и выполнить рисунок в соответствии с вариантом задания;	ингредиентов, температурными режимами приготовления; 2) продумать план выполнения задания; 3) проверить наличие, качество и количество сырья; 4)подготовить необходимый инвентарь и оборудование; 5)осуществить первичную обработку овощей; 6) соблюдая рецептурные пропорции, температурные режимы и время тепловой обработки осуществить тепловую обработку полуфабрикатов; 7) при приготовлении винегрета рекомендуется последовательно соединять ингредиенты; приготовить заправку и украшение в виде чипса; 8) заправить винегрет; 9) на каждом этапе приготовления рекомендуется проводить органолептическую оценку качества. При отклонениях от нормы оперативно корректировать процесс; 10) оформить подачу: выложить винегрет на тарелку, оформить его чипсом; 11)контролировать температуру подачи: холодное блюдо должно соответствовать нормативным

Структура/основные разделы	№ задания		
	1	2	3
	сервировки, использование гарнира как элемента композиции 11)контролировать температуру подачи: горячее блюдо должно соответствовать нормативным требованиям (не ниже 60 °С для горячих блюд).		требованиям (не выше 14 °С).
Ключевые правила / формат выполнения	Приготовление горячего блюда с соблюдением технологии, санитарии, гигиены, пищевой безопасности	Приготовление мучного кондитерского изделия с соблюдением технологии, санитарии, гигиены, пищевой безопасности	Приготовление холодного блюда с соблюдением технологии, санитарии, гигиены, пищевой безопасности
Необходимые оборудование, инструменты и расходные материалы	Перечень оборудования: пароконвектомат, столы производственные, холодильник, мясорубка электрическая, плита электрическая, весы настольные. Перечень инструментов: гастроемкости, разделочные доски, ножи поварской тройки, миски, кастрюли, сковорода, сотейник, овощечистка, соусник, щипцы. Перечень расходных материалов: набор продуктов пищевых в соответствии с приложением 1 Спецификации КИМ (в рамках дополнения базовой рецептуры перечень сырья может быть расширен для предоставления участнику возможности демонстрации профессиональных навыков в приготовлении и подачи кулинарной продукции), пленка пищевая, перчатки одноразовые	Перечень оборудования: пароконвектомат, столы производственные, миксер, холодильник, плита электрическая, весы настольные. Перечень инструментов: гастроемкости, сито, миски, набор кондитерских насадок, формы силиконовые для капкейков Перечень расходных материалов: набор продуктов пищевых в соответствии с приложением 3 Спецификации КИМ (в рамках дополнения базовой рецептуры перечень сырья может быть расширен для предоставления участнику возможности демонстрации профессиональных навыков в приготовлении и подачи кулинарной продукции), перчатки одноразовые	Перечень оборудования: пароконвектомат, столы производственные, холодильник, плита электрическая, весы настольные, фритюрница Перечень инструментов: разделочные доски, ножи поварской тройки, миски, кастрюли, овощечистка, щипцы. Перечень расходных материалов: набор продуктов пищевых в соответствии с приложением 3 Спецификации КИМ (в рамках дополнения базовой рецептуры перечень сырья может быть расширен для предоставления участнику возможности демонстрации профессиональных навыков в приготовлении и подачи кулинарной продукции) , перчатки одноразовые
Возможные (типичные)	Несоблюдение требований СанПиН,	Несоблюдение требований СанПиН,	Несоблюдение требований

Структура/основные разделы	№ задания		
	1	2	3
ошибки	последовательности операций при осуществлении технологического процесса приготовления горячего блюда из курицы, гарнира и соуса, влияющих на качество и внешний вид готового блюда	последовательности операций при осуществлении технологического процесса приготовления капкейка, влияющих на качество и внешний вид готового кондитерского изделия	СанПиН, последовательности операций при осуществлении технологического процесса приготовления винегрета, влияющих на качество и внешний вид готовой блюда
Вариативность задания	Варианты заданий закрытой части КИМ будут отличаться от образца задания открытой части изменениями, связанными с конкретной технологической картой на горячее блюдо.	Варианты заданий закрытой части КИМ будут отличаться от образца задания открытой части изменениями, связанными с оформлением поверхности капкейка кремом с использованием кондитерского мешка и насадки в соответствии с представленным фотоматериалом.	Варианты заданий закрытой части КИМ будут отличаться от образца задания открытой части изменениями, связанными с видом продукта, используемого в качестве основы для приготовления чипса.