Методические рекомендации для обучающихся

по образовательным программам среднего профессионального образования

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 России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	КИМ 43.02.15-1-2027

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) – 2 задания.

Таблица 1 – Информация о заданиях ДЭ

Структура/основные разделы	**№ задания**	
	1	**2**
Что оценивается	Приготовление, оформление и подача горячего блюда сложного ассортимента	Приготовление, оформление и подача мучного кондитерского изделия сложного ассортимента и выполнение технологических расчетов
Вид(ы) деятельности подлежащие оценке	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

Структура/основные разделы	№ задания	
	1	2
	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Время выполнения заданий	1 ч 00 мин	2 ч 00 мин
Оцениваемый процесс / итоговый продукт	Оцениваемый процесс и результат выполнения задания – готовое к подаче горячее блюдо из курицы с сложным гарниром и соусом, технологический процесс приготовления которого выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов. Подтверждением соблюдения технологии являются: соответствие по выходу блюда; подбор соответствующих режимов тепловой обработки; отсутствие критических нарушений санитарных норм и техники безопасной работы, соответствие органолептических показателей качества (внешний вид, вкус, консистенция, запах), стиль и креативность в оформлении блюда, общая гармоничность блюда. При адаптации к определенной категории потребителей рецептура блюда не содержит продукты, вызывающие аллергическую реакцию у конкретного человека.	Оцениваемый процесс и результат выполнения задания – готовые к подаче пирожные из заварного теста в форме трубочки, оформленные кремом и глазированные технологический процесс приготовления и оформления которых выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов. Подтверждением соблюдения технологии являются: соответствие по выходу и оформлению пирожных; соблюдение режима выпечки; отсутствие критических нарушений санитарных норм и техники безопасной работы при приготовлении и оформлении трубочек, соответствие органолептических показателей качества. При выполнении технологических расчетов - верно определены продажная стоимость и себестоимость блюда, энергетическая и пищевая ценность, все разделы ТТК оформлены в полном объеме.
Что нужно сделать *(четкий алгоритм по шагам)*	Для выполнения задания необходимо: 1)самостоятельно разработать рецептуру и технологию приготовления сложного горячего блюда из курицы со сложным гарниром и соусом, оформить ТТК в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;	Для выполнения задания необходимо: 1) разработать рецептуру и технологию приготовления пирожных из заварного теста в форме трубочек, крема и глазури, 2) составить план выполнения задания; 3) проверить наличие, качество и количество сырья; 4)подготовить необходимый инвентарь и оборудование; 5) просеять муку;

Структура/основные разделы	№ задания	
	1	2
	2) составить план выполнения задания; 3)проверить наличие, качество и количество сырья в соответствии с предоставленной заявкой; 4)подготовить необходимый инвентарь и оборудование; 5) произвести разделку тушки 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 оперативно корректировать процесс; 9) при порционировании: выложить гарнир, блюдо из курицы, соус, сочетать компоненты блюда 10) оформить подачу: аккуратность сервировки, использование гарнира как элемента композиции 11) контролировать температуру подачи: горячее блюдо должно соответствовать нормативным требованиям (не ниже 60 °С для горячих блюд); 12) адаптировать рецептуру блюда для определенной категории потребителей, которая будет указана в варианте задания. Для этого из рецептуры ТТК нужно исключить продукты, которые могут вызвать аллергическую реакцию у данной категории потребителей и заменить их на	6) соблюдая рецептурные пропорции, приготовить тесто для пирожных; 7) выпечь кондитерские изделия; 8) приготовить крем и глазурь; 9)оформить готовые пирожные к подаче в соответствии с вариантом задания; 10) в процессе выполнения технологии приготовления блюда или по окончанию, выполнить технологические расчеты на определение пищевой и энергетической ценности, себестоимости и продажной цены блюда, которое будет указано в варианте задания. Оформить калькуляционную карту. При расчете себестоимости - размер наценки будет указан в калькуляционной карте Администратором центра проведения экзамена, стоимость сырья указывается на усмотрение участника.

Структура/основные разделы	№ задания	
	1	2
	альтернативные ингредиенты. Оформить ТТК для адаптированной рецептуры	
Ключевые правила / формат выполнения	Участники ДЭ должны: -использовать средства индивидуальной защиты (комплект профессиональной спецодежды); -строго соблюдать в соответствии с инструкцией КИМ нормы и правила техники безопасности, указания Технического эксперта при работе с ножом и технологическим оборудованием; -точно выполнять нормативные требования и режимы технологических операций в соответствии с требованиями технологической карты и СанПиН; -использовать в работе только исправный инструмент и технологическое оборудование.	Участники ДЭ должны: -использовать средства индивидуальной защиты (комплект профессиональной спецодежды); -строго соблюдать в соответствии с инструкцией КИМ нормы и правила техники безопасности, указания Технического эксперта при работе с ножом и технологическим оборудованием; -точно выполнять нормативные требования и режимы технологических операций в соответствии с требованиями технологической карты и СанПиН; -использовать в работе только исправный инструмент и оборудование.
Необходимые оборудование, инструменты и расходные материалы	Перечень оборудования: на усмотрение участника из списка, предоставленных на основании таблицы 9 Спецификации КИМ. Перечень инструментов: на усмотрение участника из списка, предоставленных на основании таблицы 9 Спецификации КИМ. Перечень расходных материалов: набор продуктов пищевых в соответствии с заявкой, на усмотрение участника из приложения к заданию	Перечень оборудования: на усмотрение участника из списка, предоставленных на основании таблицы 9 Спецификации КИМ. Перечень инструментов: на усмотрение участника из списка, предоставленных на основании таблицы 9 Спецификации КИМ. Перечень расходных материалов: набор продуктов пищевых в соответствии с заявкой, на усмотрение участника из приложения к заданию
Возможные (типичные) ошибки	Несоблюдение требований СанПиН, ошибки при организации рабочего места, последовательности осуществления технологического процесса приготовления горячего блюда из курицы, гарнира и соуса, поточности сырья, влияющих на качество и внешний вид готового блюда	Несоблюдение требований СанПиН, ошибки при организации рабочего места, последовательности осуществления технологического процесса приготовления пирожных, поточности сырья, влияющих на качество и внешний вид готовых изделий
Вариативность задания	Варианты заданий закрытой части КИМ будут отличаться от образца задания открытой части изменениями, связанными с указанием категории потребителей с пищевой аллергией, для которых необходимо будет адаптировать рецептуру ТТК,	Варианты заданий закрытой части КИМ будут отличаться от образца задания открытой части изменениями, связанными с оформлением поверхности 5 пирожных кремом с использованием кондитерского мешка и насадки в

Структура/основные разделы	№ задания	
	1	2
	разработанную участником	соответствии с предоставленным фотоматериалом