



Обзор оценочных материалов демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КВАЛИФИКАЦИЯ:

повар ↔ кондитер

15.02.2024



ФГБОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»



Типовое задание демонстрационного экзамена

Модуль 1

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



Типовое задание демонстрационного экзамена

Модуль 1 = Базовое ядро

Основания для выбора ВД - Опросные листы работодателей



Модуль 1 – промежуточная аттестация (ПА)

Промежуточная аттестация

Может выступать частью образовательного процесса и являться формой завершения освоения профессионального модуля

Является составной частью демонстрационного экзамена базового и профильного уровней

Время на выполнение не более 1,5 часов

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: - один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ



Модули 1, 2 в рамках Государственной итоговой аттестации в форме ДЭ базового уровня

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из <u>изомальта</u> или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Базовый уровень

Сочетает в себе задания промежуточной аттестации и задание базового уровня

Время на выполнение не более 3 часов



Д
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ
ЭКЗАМЕН

Модули 1,2,3 – в рамках Государственной итоговой аттестации в форме ДЭ профильного уровня (инвариантная часть)

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

Задание модуля: Приготовить 3 порции Обязательные компоненты: -мусс; -начинка из плодов и ягод подготовительный день: -выпеченный элемент -декоративный элемент -один холодный соус Оформление десерта: Масса одной порции Температура подачи Порции подаются на тарелках Используйте продукты	Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Задание модуля: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ
---	--	-----------

Профильный уровень

Сочетает в себе задания промежуточной аттестации и задание базового уровня + задание профильного уровня или продолжение задания, но с расширением проверяемых умений/навыков, профессиональных компетенций

Время на выполнение не более 3,5 часов

Профильный уровень может дополняться вариативной частью КОД (по выбору профессиональной образовательной организации)



Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА

Промежуточная аттестация

Оцениваются действия
согласно таблице №4 в
соответствии с
умениями/навыками
конкретных
профессиональных
компетенций

Максимально возможный
балл равен 26

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ³	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
ИТОГО			26,00



Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

Базовый уровень

Оцениваются действия согласно таблице №4 в соответствии с умениями/навыками конкретных профессиональных компетенций

Максимально возможный балл равен 50

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00



Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Профильный уровень

Оцениваются действия согласно таблице №4 в соответствии с умениями/навыками конкретных профессиональных компетенций

Максимально возможный балл равен 80



Оценка конкретных действий (операции) или наборов действий

Оцениваемое действие: Соблюдение санитарных норм и правил на рабочем месте в соответствии с инструкциями и регламентами, персональная гигиена

2 балла

действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям

1 балл

действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)

0 баллов

действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Пример:

2,00 - пол и рабочие поверхности чистые, размещение инвентаря, инструментов выполнено в соответствии с рабочим процессом;

1,00 - пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, рабочее место организовано не достаточно чётко;

0,00 - пол и рабочие поверхности грязные, рабочее место перегружено инструментами, инвентарем, расходными материалами и продуктами или отсутствует



Вес подкритерия

Определен экспертом-разработчиком, исходя из важности/сложности проверяемых действий (операций) в рамках конкретной специальности/профессии СПО

- не менее 1;
- шаг 0,5;
- не более 3

2 балл



2,5



Итоговый балл: 5



Итоговый балл

- произведение балла оценки подкритерия и веса подкритерия



Спасибо за внимание

