



Обзор оценочных материалов демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КВАЛИФИКАЦИЯ:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

15.02.2024



ФГБОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»



Типовое задание демонстрационного экзамена

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



Типовое задание демонстрационного экзамена

Модуль 1 = Базовое ядро

Основания для выбора ВД-Опросные листы работодателей



Промежуточная аттестация

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

Является составной частью демонстрационного экзамена базового или профильного уровней

Время на выполнение не более 1,5 часов

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
<p>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</p> <p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°C. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>

Согласно п.58 Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» результаты ПА, могут быть перезачтены в рамках сдачи ГИА в форме ДЭ (БУ или ПУ)



Модуль 1, 2 – Базовый уровень

Базовый уровень

Сочетает в себе задания промежуточной аттестации и задание базового уровня

Время на выполнение не более 3 часов

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
<p>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</p> <p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща определяется в...</p>	
<p>Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из <u>изомальта</u> или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°C. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ БУ, 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.

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

Время на выполнение не более 3,5 часов

Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание модуля 3:

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.

2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

Подача закуски:

подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

Используйте продукты из списка расходных материалов.

ГИА/ДЭ ПУ



Содержательная структура КОД

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
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	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	■	■	■
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства		■	■
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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			■

Перечень ВД, ПК/ОК, умений и навыков (практического опыта) указанных с учетом вида аттестации и уровня ДЭ:

1 – Промежуточная аттестация

2 – ГИА ДЭ БУ

3 – ГИА ДЭ ПУ



Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА

Промежуточная аттестация

Максимально возможный балл равен
26

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

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ²	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд 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 потребностей различных	2,00



Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ³	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	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
ИТОГО			50,00

Базовый уровень

Максимально возможный балл равен
50

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

Минимальное количество экспертов для оценки работ =3



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

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО			80,00

Профильный уровень

Максимально возможный балл равен 80 (инвариантная часть)
Оцениваются действия согласно таблице №4 в соответствии с умениями/навыками конкретных профессиональных компетенций

Минимальное количество экспертов для оценки работ =3



Критерии оценивания

Модуль 1,2,3

Оценка работ выпускников осуществляется одной экспертной группой в которую входят минимум 3 эксперта



Оценка конкретных действий (операции) или наборов действий

Оцениваемое действие: Подготовка оборудования и инвентаря для оптимизации рабочего процесса.
Эффективное планирование работы

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 - размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом, правильно 1,00 - 0,00-



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

3

2 балл



3



Итоговый
балл: 6



Итоговый балл
- произведение балла оценки подкритерия и веса подкритерия



Спасибо за внимание

