


Автономная некоммерческая организация
«Центр опережающей профессиональной подготовки»

Утверждено
Директор АНО «Центр опережающей
профессиональной подготовки»
 А.В. Бессонова
приказ № 211-08 от 25.01. 2023 года

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

«Практика и методика подготовки кадров по компетенции «Поварское дело»

Белгород, 2023

Составители (разработчики) программы:

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчик:

Борисовская Наталья Георгиевна, заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ п/п	Наименование документа	стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Содержание программы	7
2.1.	Учебный план программы	7
2.2.	Учебно-тематический план программы	8
2.3.	Календарный график	12
2.4.	Рабочая программа	12
3.	Формы аттестации	16
3.1	Оценочные материалы	17
4.	Организационно-педагогические условия	23
4.1.	Материально-техническое обеспечение программы	23
4.2.	Учебно-информационное обеспечение программы	23
4.3.	Кадровое обеспечение программы	25

1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по компетенции «Поварское дело» (36 часов).

Нормативно-правовую основу дополнительной программы повышения квалификации составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021)

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013 года, зарегистрировано в Минюсте (№ 29657 от 20.08.13 г)

3. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021)

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020)

4. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020)

5. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»

6. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»

7. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»

8. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

9. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016)

10. Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28

сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016)

11. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020)

1.1. Цели и задачи программы:

Цель: повышение квалификации специалистов профессиональных образовательных организаций, создание условий для совершенствования выполнения трудовых функций преподавателем в условиях реализации ФГОС с позиции требований внедрения методики при подготовке и проведении демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

Задачи:

1. Освоить методологию подготовки и проведения демонстрационного экзамена.
2. Подготовка кадров по компетенции «Хлебопечение», повышение профессиональной компетентности.
3. Изучение опыта организации работы на производстве и управления производством хлебопекарного и кондитерского производства.
4. Ознакомление с технологией производства, современным оборудованием, экономикой и организацией деятельности предприятия, техникой безопасности.
5. Работа с технической и нормативной документацией.
6. Практическое изучение современной техники и технологии производства, научной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства.
7. Моделирование инновационных образовательных процессов в рамках урочной и внеурочной деятельности в условиях дуального обучения.

Категория слушателей: на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании реализации основных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, решающих задачи подготовки специалистов среднего звена.

Обучение по программе ведется на русском языке.

Трудоёмкость обучения: нормативная трудоёмкость обучения по данной программе составляет 36 академических часа.

Форма обучения: очная.

1.2 Планируемые результаты освоения программы

Слушатель, освоивший программу должен:

знать: процедуру оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий. Осуществлять оценку в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов, учитывать при осуществлении оценки и контроля отсутствие преимуществ у кого-либо из участников экзамена, законодательные документы, регламентирующие содержание и структуру экзаменационных материалов, современные оценочные средства для осуществления контроля и оценивания;

уметь: контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях в освоении программы учебной дисциплины, контролировать и оценивать самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебной дисциплины, осуществлять оценку и контроль в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов, оформлять результаты выполнения экзаменационных заданий.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Практика и методика подготовки кадров по компетенции («Поварское дело»)

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций.

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 36 академических часов

Форма обучения – очная

Таблица 1

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего, ак.час.	В том числе:			
			Лекции	Практические занятия (семинары), лабораторные работы	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.	2.	3.	4.	5.	6	7.
1.	Модуль 1.	8	2	6		
2.	Модуль 2.	10	4	6		
	Модуль 3.	8		8		
	Модуль 4.	8	2	6		
Итоговая аттестация		2				тестирование
Итого		36	8	26		2

2.2. Учебно-тематический
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Практика и методика подготовки кадров по компетенции «Поварское дело»

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного обучения)
 профессиональных образовательных организаций.

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 36 академических часов

Форма обучения – очно-заочная

Таблица 2

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего, ак. час.	В том числе:			
			Лекции	Практические занятия (семинары), лабораторные работы	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.	2.	3.	4.	5.		6.
1.	Модуль 1.	8	2	4	2	
1.1	Формирование УМК с учетом требований демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций в рамках освоения программ специалистов среднего звена	2	2			
1.2	Изучение нормативной базы проведения демонстрационных экзаменов, задание для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», содержание инфраструктурного листа (работа с сайтом) - виртуальный кабинет.	2		2		
1.3	Организация работы площадки по компетенции «Поварское дело»	4		4		
2.	Модуль 2.	10	4	6		
2.1	Практика и методика подготовки экспертов оценки демонстрационного экзамена- «Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции	4		4		

	«Поварское дело»						
2.2	ИКТ-компетентность и ИКТ - компетенции современного преподавателя, необходимые для проведения ДЭ (работа с сайтом) - виртуальный кабинет.	4	2	2			
2.3.	Организация и оценивание конкурсных заданий по компетенции «хлебопечение» в соответствии с критериями WorldSkills Russia	2	2				
	Модуль 3.	8		8			
3.1.	Технологический процесс производства продукции в кондитерском цехе АО «Кондитерская фабрика «Белогорье»	8		8			
	Модуль 4.	8	2	6			
4.1	Выполнение практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики ДЭ по компетенции «Поварское дело»	8	2	6			Выполнение практического задания
	Итоговая аттестация	2					тестирование
	Итого	36	8	26			2

3.1. Календарный учебный график

График обучения / Форма обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Очно-заочная	6-8	5	36 часов, 5 дней, 1 неделя

**2.4. Рабочая программа
дополнительной профессиональной программы повышения
квалификации «Практика и методика подготовки кадров
по компетенции «Поварское дело»**

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1.	2.	3.
1.	Формирование УМК с учетом требований демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций в рамках освоения программ специалистов среднего звена	Изучение нормативно-правовой документации. Методика формирования УМК с учетом требований ДЭ. Внесение изменений и дополнений в рабочие программы профессиональных дисциплин и модулей. Формирование оценочных средств профессиональных дисциплин и модулей. Обзор материалов «Из опыта работы» педагогов техникума.
2.	Изучение нормативной базы проведения демонстрационных экзаменов по методике проведения ДЭ, задание для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», содержание инфра-структурного листа (работа с сайтом Академия Навыков и профессий) - виртуальный кабинет.	Ознакомление со структурой сайта Академия WorldSkills) - виртуальный кабинет. Изучение нормативно-правовой документацией размещенной на сайте. Ознакомление с перечнем компетенций размещенных на сайте. Доступ организаций к системе ESIM. Изучение документов по компетенции Ознакомление с результатами проведения IV регионального Чемпионата анализ результатов.
3.	Организация работы площадки ДЭ по компетенции «Поварское дело»	Изучение требований к оснащению, подготовке проведения, организации работы площадки Изучение инфра-структурного листа. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена. Перечень нормативных документов по охране труда для размещения на сайте центра проведения демонстрационного экзамена. Порядок организации инструктажа по охране труда при организации демонстрационного экзамена
4.	Практика и методика подготовки экспертов оценки демонстрационного экзамена- «Эксперт демонстрационного экзамена »	Методические рекомендации о проведении повышения квалификации по программам основанным на опыте, в том числе сертификации в качестве экспертов Ворлдскиллс. Программы подготовки экспертов. Из опыта педагогов, прошедших повышение квалификации по программам основанном на

		опыте.	
5.	ИКТ-компетентность и ИКТ - компетенции современного преподавателя, необходимые для проведения ДЭ (работа с сайтом Академия Навыков и профессий) - виртуальный кабинет.	ИКТ-компетентность и ИКТ - компетенции современного преподавателя, необходимые для проведения демонстрационного экзамена. Электронное обучение в информационной образовательной среде. Проблемы выбора информационных ресурсов. Сетевое взаимодействие педагогов в открытой информационно-образовательной среде как условие проведения демонстрационного экзамена	
6.	Организация и оценивание конкурсных заданий по компетенции «Поварское дело» в соответствии с критериями ДЭ.	Регламент, аспекты, специальные площадки, специальное оборудование для демонстрационного экзамена по компетенциям. Оценка экзаменационных заданий, оформление результатов экзамена, итоговое заседание Экспертной группы.	
7.	Выполнение практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики проведения ДЭ по компетенции «Поварское дело»	Практическая работа. Задание определяется преподавателем.	
8.	Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	1.273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» 2.Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в РФ на 2013-2020 (одобрено Коллегией Минобрнауки, протокол No ПК-5 вн от 18.07.2013) 3.Стратегия инновационного развития РФ на период до 2020 года (утверждена распоряжением Правительства от 8.12.2011 No 2227-р) 4.Перечень поручений по реализации Послания Президента РФ Федеральному собранию от 4.12.2014 от 5.12.2014 No Пр-28215. Распоряжение Правительства РФ от 3.03.2015 No 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы СПО на 2015-2020 гг. 6.Паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25.10.2016 No 9. 7.Постановление Правительства РФ от 10.02.2014 No 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании и пролонгировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной	

		<p>политики в области среднего профессионального и высшего образования»8.Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 No 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (редакция от 15.12.2014 No1580)9.Приказ Минобрнауки от 16.08.2013 No 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями 31.01.2014 No74)10.Приказ Минобрнауки РФ No 723 от 17.06.2016 «О проведении в 2016 году мониторинг качества подготовки кадров в образовательных организациях, реализующий программы среднего профессионального образования». 11.Приказ Минобрнауки РФ No1324 от 10.12.2013 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию». 12.Приказ Минобрнауки РФ No1547 от 5.12.2014 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность13.Приказ Минобрнауки No 462 от 14.06.2013 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией».</p>
--	--	--

3.Формы итоговой аттестации

По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Современные технологии выполнения практических заданий демонстрационного экзамена, подготовка кадров по компетенции «Хлебопечение» проводится контроль знаний слушателей: входной, текущий, итоговый контроль.

Текущий контроль проводится по каждой теме практического занятия с целью определения уровня самостоятельной работы слушателей по учебным материалам. Контроль текущих знаний осуществляется в форме устного или письменного опроса. Объектами текущего контроля при изучении дисциплин являются: посещение лекций; подготовка и качество выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачетов и (или) тестирования.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется базовый комплект оценочной документации по компетенции «Хлебопечение». Баллы за выполнение заданий

демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

По результатам освоения программы дополнительного профессионального обучения выдается удостоверение о повышении квалификации.

3.1. Оценочные материалы Итоговая аттестация слушателей ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД включённых образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД.
5. 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.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) ²	4:00:00
--	---------

КОД	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции 34 «Поварское дело» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6 ч.

1. **ФОРМА УЧАСТИЯ Индивидуальная (1 человек)**
2. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнении модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Finger food (в том числе работа модуля 1)	1	6	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо - Птица	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,40	4,30

Итого =	20,50	14,30	34,80
----------------	--------------	--------------	--------------

Модули с описанием работ

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В Подготовительный день Главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние, он делает это в Подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

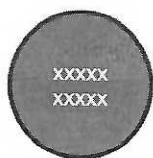
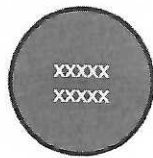
Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в Подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.

Часть В	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: <p>- на основе теста собственного приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2ой вид: <p>Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/гарнированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:



- Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на

	<p>тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i> 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка 	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Морепродукт 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Н	Горячее блюдо - Птица	
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарнированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов 	
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г <p>порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть С	Десерт	
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <p>Минимум 1 гарнир на выбор участника</p> <p>1 соус на выбор участника</p> <p>Декоративный элемент из изомальта или карамели</p> <p>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов 	
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г <p>порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка 	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Часть В</u> Finger food	
<u>Часть Н</u> Горячее блюдо Птица	
<u>Часть С</u> Десерт	

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из замороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Материально-техническое обеспечение программы

Реализация программы предполагает наличие материально-технической базы, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающим проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует требованиям к современной организации образовательного процесса, включает наличие учебных аудиторий, мультимедийные проекторы, ноутбуки, экраны.

Оборудование учебного кабинета:

1. Компьютерный класс и мультимедиа;
2. Доступ к информационно-коммуникационной сети Интернет

Программное обеспечение:

- Операционная система Windows (версия XP и выше);
- Интернет-браузеры MS Internet Explorer, Opera и др;
- Пакет Microsoft Office 2007 или 2010

4.2. Учебно-информационное обеспечение программы

Основные печатные издания

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Гнездилова А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 270 с. – (Профессиональное образование)

3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с. + Доп.

4. Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1

Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>.

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>.

Дополнительные источники

1. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 231 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

2. Мальцев М. В. Машины – автоматы: учебное пособие для вузов / М. В. Мальцев, Ю. Н. Шаповалов, Е. Б. Бражников. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 121 с. – (Высшее образование). – Текст: непосредственный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 448 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный

4.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться высококвалифицированными преподавателями, привлеченными специалистами ведущих образовательных организаций и учреждений дополнительного профессионального образования, профессиональных образовательных организаций и иных организаций.