**Модульные задания демонстрационного экзамена по специальности 0508000 «Организация питания» квалификации «Повар», «Кондитер» для 3 курса**

0508000 Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с правилами Национального чемпионата "**Worldskills Kazakhstan**", и предъявляет следующие требования по компетенциям "**Поварское дело**" и «Кондитерское дело».

**График**

 Все ингредиенты необходимые для приготовление блюд студенты покупают за свой счет.

Каждый студент имеет 6 часов на выполнение 2 модулей.

Блюда готовых модулей должны быть предоставлены во время, которое указано для презентации.

**Рабочее место**

Каждый студент имеет право принести необходимые наборы инструментов

В начале каждой смены студент должен принести с собой все необходимое для работы полуфабрикаты и инструменты.

 Подготовит рабочее место за 10 минут до начала экзамена.
Все ингредиенты, полуфабрикаты и инструменты должны быть заранее подготовлено. Рабочее место должно быть идеально чистым. Если нет, то оценки будут снижены согласно критерии «Соблюдение чистоты рабочего место».

**Модули**

Студенты в течение данного времени должны выполнить все задания для квалификационного экзамена, описанные ниже. Студенты могут организовывать рабочий процесс на свое усмотрение, но с учетом соблюдения времени окончания и сдачи каждого модуля. Приготовить все модули по 2 порции. Приготовленные блюдо модулей будут оценены по внешнему виду и вкусу. 1-ой модуль выбор студента в авторском исполнении. На каждое блюдо обязательно должны быть технологические карты и калькуляционные карты.

1 модуль- 15-25 баллов

2 модуль-20-35 баллов

3 модуль- 12-20 баллов

4 модуль- 12-20 баллов.

**Презентация**

В концу дня на демонстрационном столе должны быть предоставлены все блюда по 1 порции из каждого модуля. 2-ая порция подается для дегустации.

Табличка с инициалами студента.

**1 Модуль – Холодная закуска салат**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание** | Приготовить 2 порции салата на выбор студента в авторском исполнении. |
| **Подача** | - Масса холодной закуски – минимум 150 г- 2 порции салата подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 смИспользование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! |
| **Основные ингредиенты** | - Обязательные ингредиенты из технологической карты должны быть включены в блюдо |
| **Специальное оборудование** | - Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с мастером по технике безопасности непосредственного перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке |
|  **Распределение времени на выполнение модуля – 3** |
|  **Наименование операции** |  **Время выполнение операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов в соответствии с технологической картой | 20 мин |
| 2 | Приготовления 2-порции салата на выбор | 20 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 10 мин  |
| 4 | Подача блюд | 10 мин |
|  **Итого:** |  **1 часа** |

**2. Модуль – Горячее блюдо**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание** | Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы  -2 вида гарнира (сложный)- овощи- крупа-Минимум 1 соус на выбор участника |
| **Подача** | - Масса горячего блюда – минимум 220 г- Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 - Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для дегустации Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! |
| **Основные ингредиенты** | - Используйте ингредиенты из списка продуктов в соответствии с технологической картой |
| **Специальное оборудование** | - Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с мастером по технике безопасности непосредственного перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке  |
|  **Распределение времени на выполнение модуля - 3** |
|  | **Наименование операции** | **Время выполнение операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и продуктов в соответствии с технологической картой | 10 мин |
| 2 | Приготовление 2-порции блюдо из птицы | 40 мин |
| 3 | Приготовление 2 порции гарниров | 30 мин |
| 4 | Приготовление соуса | 20 мин |
| 5 | Уборка рабочего места | 10 мин  |
| 6 | Подача блюд | 10 мин |
| **Итого:** | **2 часа**  |

**3. Модуль – Бисквитное тесто и изделия из него**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание** | Приготовить 2 порции изделий из бисквитного теста в авторском исполнении. |
| **Подача** | - Масса изделий – от 1000 г - 150 г- 2 порции изделия подаются на отдельных тарелках – белая плоская тарелка (форма тарелки на выбор)Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! |
| **Основные ингредиенты** | - Обязательные ингредиенты из технологической карты должны быть включены в состав изделия- |
| **Специальное оборудование** | - Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с мастером по технике безопасности непосредственного перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке |
|  **Распределение времени на выполнение модуля - 2** |
|  **Наименование операции** |  **Время выполнение операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов в соответствии с технологической картой | 30 мин |
| 2 | Приготовления 2-порции изделий из бисквитного теста на выбор | 60 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 10 мин  |
| 4 | Подача блюд | 20 мин |
|  **Итого:** |  **2 часа** |

**4. Модуль – Песочное тесто и изделия из него**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание** | Приготовить 2 порции изделий из песочного теста в авторском исполнении. |
| **Подача** | - Масса изделия – от1000 г - 150 г- 2 порции изделия из песочного теста подаются на отдельных тарелках –белая плоская тарелка ( форма тарелки на выбор) Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! |
| **Основные ингредиенты** | - Используйте ингредиенты из списка продуктов в соответствии с технологической картой |
| **Специальное оборудование** | - Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с мастером по технике безопасности непосредственного перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке |
|  **Распределение времени на выполнение модуля - 4** |
| **Наименование операции** | **Время выполнение операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и продуктов в соответствии с технологической картой | 5 мин |
| 2 | Приготовление 2-порции изделий из песочного теста | 40 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 5 мин |
| 4 | Подача блюд | 10 мин |
| **Итого:** | **1 часа** |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ РАБОТЫ УЧАСТНИКА**

**Оценка модулей (100 баллов):**

**Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100%**

**модули. 1, 2, 3, 4 – 100 % общей оценки;**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

1. Соответствие форменной одежды требованиям и ее состояние в процессе и после процесса приготовления блюд.
2. Соблюдение правил санитарии и гигиены при ведении процесса приготовления (проведение дегустации в процессе приготовления, наличие вредных привычек, правильность хранения полуфабрикатов, правильность использования разделочных досок и т. д.).
3. Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления блюд (состояние рабочей поверхности, пола, холодильника.
4. Рациональное использование продуктов, электроэнергии.

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

1. Организационные навыки – организация и планирование процесса в целом.
2. Приготовления, эффективность и скорость работы, контроль ведения процесса.
3. Виртуозность владения кулинарной техникой, например ножом.

**Объективные критерии оценивания результатов работы:**

1. Время подачи.
2. Температура подачи.
3. Указание обязательных ингредиентов в меню.
4. Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд

Масса блюда. Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтеков).

**Субъективные критерии оценивания результатов работы:**

1. Визуальная привлекательность (цвет: сочетание, баланс/композиция).

2. Стиль и креативность подачи.

3. Соответствие современным тенденциям.

4. Степень сложности и мастерства.

5. Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда.

6. Вкус каждого компонента блюда в отдельности.

7. Консистенция каждого компонента блюда в отдельности.

 **Баллы:** от 100-90 (отлично)

 от 90-80 (хорошо)

 от 70-60 (удов)

 от 60-50 (не удов)