

Составители (разработчики) программы:

Герчак М.С., заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Ф.И.О., должность, учетная степень, звание

Коргун О.В., заместитель директора по учебно-практической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Ф.И.О., должность, учетная степень, звание

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	10
2.4.	Рабочая программа	11
3.	Формы аттестации	13
3.1	Оценочные материалы	14
4.	Организационно-педагогические условия	19
4.1.	Материально-техническое обеспечение программы	19
4.2.	Учебно-информационное обеспечение программы	19
4.3.	Кадровое обеспечение программы	21

1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» (24 часа) в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).

– Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications).

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.

- Профессиональным стандартом «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана в соответствии с требованиями, общих характеристик приобретаемой квалификации в соответствии с направлением подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Цели программы:

- ознакомление преподавателей с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности и стандартами Ворлдскиллс по соответствующей компетенции;

- создание условий по изучению требований к уровню подготовки выпускников на основе стандартов Ворлдскиллс России по компетенции «Поварское дело».

Задачи программы:

- изучение нормативной базы проведения демонстрационных экзаменов по методике WorldSkills;

- ознакомление с порядком организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, содержанием и структурой компетенции «Поварское дело»;

- освоение технологии выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело».

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.

Слушатель, приступающий к освоению программы, должен владеть основами работы на персональном компьютере, уметь работать с программным обеспечением MicrosoftOffice или его аналогами.

Обучение по программе ведется на русском языке.

Трудоемкость обучения: нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 24 академических часа.

Форма обучения: очная

1.2. Планируемые результаты освоения программы

3.1. знать:

- стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;

- методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;

- структуру движения WorldSkills в России; нормативную базу проведения демонстрационных экзаменов по методике WorldSkills;

- порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, содержанию и структуре;

- технологию организации самообразования педагогов, технологию выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia;

- практику и методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения, организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции

«Поварское дело» Ворлдскиллс Россия (примеры модульных заданий, организацию рабочего места, требования к технике безопасности, критерии и процедуру оценивания результатов);

- требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия.

3.2. уметь:

- внедрять современные педагогические технологии в рабочий процесс;
- организовывать и проводить демонстрационный экзамен с учетом требований к процедурам, участникам, содержанию и структуре компетенций;
- выполнять практические задания демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;
- организовывать обучение студентов и подготовку к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в рамках государственной итоговой аттестации;
- проводить оценку промежуточных и итоговых результатов обучения студентов, оценку профессиональной компетентности студентов в ходе демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;
- организовывать разбор результатов, достигнутых студентами на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами высоких профессиональных результатов;
- использовать формы и методы обучения, в том числе, выходящие за рамки учебных занятий; объективно оценивать знания обучающихся на основе тестирования и других методов контроля.

3.3. владеть:

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями, технологией выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills;
- методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);
- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями;
- базовыми психолого-педагогическими умениями, не зависящими от специализации.

3.4. обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя

способность:

- создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии/специальности;
- владеть технологией выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;
- самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, расширять и углублять научное мировоззрение;
- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;
- организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП (ПК-1);
- педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации (ПК-2);
- разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП (ПК-3).

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

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

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 24 академических часа

Форма обучения – очная

№ 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.	Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение	4	2	2		входное тестирование

	демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»					
2	Тема 2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	8	4	4		
3	Тема 3. Выполнение практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»	8		8		
	Итоговая аттестация	4		4		Практическое задание в форме демонстрационного экзамена
	Итого	24	6	18		

**2.2. Учебно-тематический план
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с
учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»**

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 24 академических часа

Форма обучения – очная

№ 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.	Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»	4	2	2		входное тестирование

1.1	Изучение нормативной базы проведения демонстрационных экзаменов по методике WorldSkills.	1	1			
1.2	Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	1	1			
1.3	Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills. Правила оценивания результатов.	2		2		
2	Тема 2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	8	4	4		
2.1	Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело». Практика оценивания конкурсного задания.	4	2	2		практическое задание
2.2	Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	2	2			
2.3	Перечень знаний, умений и навыков в соответствии со спецификацией стандарта по компетенции «Поварское дело»	2		2		
3	Тема 3. Выполнение практических заданий демонстрационного экзамена с применением	8		8		

	методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»					
3.1	Выполнение практического задания по приготовлению и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в группах с применением методики Worldskills Russia	6		6		
3.2	Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов	2		2		
Итоговая аттестация		4		4		Практическое задание в форме демонстрационного экзамена
Итого		24	6	18		

2.3. Календарный учебный график

График обучения Форма обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
очная	6-8	3	24 часа, 3-4 дня, 1 неделя

2.4. Рабочая программа дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

№ 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.

	<p>Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,</p> <ul style="list-style-type: none"> - пункт 2 «б» Перечня поручений по итогам встречи Президента Российской Федерации с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству 9 декабря 2016 года от 26 декабря 2016 года Пр-2582, - распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы», - 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 Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9, - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». <p>Локальные акты ПОО.</p> <p>Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI. Кодекс этики WSI. «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).</p>
	<p>Тема 2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Основные понятия.</p> <p>Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.</p> <p>Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров (кодекс этики движения Ворлдскиллс, техническое описание компетенции, комплект оценочной документации по компетенциям).</p> <p>Практика и методика подготовки экспертов оценки демонстрационного экзамена.</p> <p>Оценивание на демонстрационном экзамене (судейские аспекты. Объективные (измеримые) аспекты).</p> <p>WSSS (Worldskills Standart Specification).</p> <p>Общие требования безопасности. Требования охраны труда.</p>

	Тема 3. Выполнение практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»	Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ. Оценка результатов выполнения заданий экзамена. Методические рекомендации по психолого-педагогическому сопровождению подготовки студентов к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена. Методика диагностики оперативной оценки самочувствия, активности и настроения (САН).
	Лабораторные работы	Не предусмотрены.
	Практические занятия (семинары)	Элементы оценивания результатов демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
	Самостоятельная работа	Изучение технологии организации ДЭ.
	Используемые образовательные технологии	Информационно-коммуникационные технологии. Лекции, презентации, видео-материал, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа, тестирование.
	Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/demonstracionnyij-ekzamen-2020/demonstracionnyij-ekzamen-2020/ http://forum.worldskills.ru/ https://id.dp.worldskills.ru/login?login_challenge=cf1b709fc6254225a210b050077c4681 https://worldskillsacademy.ru/#/programs https://nsportal.ru/vuz/tekhnicheskie-nauki/library/2020/03/20/spisok-elektronnyh-uchebno-metodicheskikh-kompleksov-eumk https://knorus.ru/izdatelstvo/news/novye-uchebniki-dlya-podgotovki-k-demonstratsionnomu-ekzamenu/ WSR, Регламент проведения чемпионата; WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе; WSR, политика и нормативные положения.

3. Формы итоговой аттестации

По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» проводится контроль знаний обучающихся: входной, текущий, итоговый контроль.

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

Промежуточная аттестация слушателей данного курса повышения квалификации осуществляется в форме собеседования. Промежуточная аттестация оценивается положительно оценками: “зачтено”, либо отрицательно – “не зачтено”.

Итоговая аттестация проводится в форме практического задания в форме демонстрационного экзамена оценивается положительно оценками: “отлично”, “хорошо”, “удовлетворительно”, либо отрицательно – “неудовлетворительно”. Передача неудовлетворительной оценки допускается не более двух раз. Требования к уровню освоения программы владение знаниями учебных дисциплин в объеме не менее 75%.

3.1. Оценочные материалы **Итоговая аттестация слушателей**

*Промежуточное тестирование
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом
стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»»*

Дата: _____

Ф.И.О. слушателя _____

ПОО _____

1. В какой стране зародилось движение WorldSkills?

Выберите правильный вариант

- Бразилия
- Швейцария
- Испания
- Италия

2. В каком году Россия вступила в движение WorldSkills?

Выбери правильный вариант

- в 1947
- в 1963
- в 2015
- в 2012

3. Сколько блоков компетенций существует в WorldSkills International?

Выбери правильный вариант

- 5
- 6
- 7
- 8

4. Какие блоки компетенций существуют в WorldSkills International?

Выберите несколько вариантов

- Строительство и строительные технологии
- Информационные и коммуникационные технологии

- Транспорт и логистика
 - Промышленные технологии
5. На каком чемпионате национальная сборная России впервые заняла первое место в общекомандном зачете по баллам?
Выбери правильный вариант
- WorldSkills Leipzig 2013
 - EuroSkills Lille 2014
 - EuroSkills Gothenburg 2016
 - WorldSkills Abu Dhabi 2017
6. Что лежит в ядре движения WorldSkills?
Выбери правильный вариант
- Чемпионаты по стандартам WorldSkills
 - Стандарты компетенций WorldSkills
 - Демонстрационный экзамен
7. Что такое "компетенция" в терминологии WorldSkills?
Выбери правильный вариант
- Это уровень профессиональных навыков конкурсанта
 - Это набор знаний и навыков в определенной профессиональной области
 - Это название площадки на чемпионате
8. Какой документ отражает уровень владения компетенцией WorldSkills и выдается по итогам сдачи демонстрационного экзамена?
Выбери правильный вариант
- Диплом
 - Skills Passport
 - Сертификат
 - Оценочная ведомость
9. Какие типы компетенций существуют в WorldSkills?
Выберите несколько вариантов
- WSI
 - RU
 - WSE
 - WS
10. Сколько блоков компетенций существует в движении WorldSkills в России?
Выбери правильный вариант
- 5
 - 6
 - 7
 - 8

11. Что такое ЦПДЭ?

Выбери правильный вариант

- Профессиональная образовательная организация, созданная с целью обеспечения лидерства в подготовке кадров по 50 наиболее востребованным и

перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями

- Аккредитованная площадка, оснащенная оборудованием для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции

- Центр развития профессий и профессиональных сообществ Ворлдскиллс, обладающий современным оборудованием и технологиями, отвечающими требованиям Ворлдскиллс, а также наличием экспертов для осуществления обучения и оценки по стандартам Ворлдскиллс

- Все профессиональные образовательные организации

12. Кто такой "Главный эксперт"?

Выбери правильный вариант

- Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, несущий ответственность за организацию и развитие компетенции в Российской Федерации

- Сертифицированный эксперт или эксперт с правом проведения чемпионатов, назначенный для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

- Лицо, имеющее высокий уровень квалификации по соответствующей компетенции согласно Спецификации стандартов определенной компетенции

- Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, который отвечает за взаимодействие с международным сообществом, организывает подготовку членов национальной сборной по своей компетенции в рамках движения Ворлдскиллс в России

13. Какие этапы предусмотрены при проведении Демонстрационного экзамена?

Выберите несколько вариантов

- Подготовительный день
- Проведение демонстрационного экзамена
- Организационный этап
- День выдачи Skills Passport

14. Кем проводится оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена?

Выбери правильный вариант

- Главным экспертом
- Экспертной группой
- Главным экспертом и экспертной группой
- Главным экспертом, экспертной группой и техническим экспертом

Какое количество экспертов входит в экспертную группу?

Выбери правильный вариант

- 3
- 4

- Зависит от Комплекта оценочной документации по компетенции
- Утверждается Главным экспертом для каждого демонстрационного экзамена отдельно

15. Какие эксперты не допускаются к оценке на демонстрационном экзамене?

Выбери правильный вариант

- Сертифицированные эксперты
- Эксперты, принимавшие участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию
- Эксперты, не имеющие опыта в оценке по компетенции, но имеющие свидетельство о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена
- Эксперты, имеющие свидетельство о праве проведения чемпионатов Ворлдскиллс

16. Что является главными ценностями движения согласно Кодексу этики движения, WorldSkills Russia?

Выберите несколько вариантов

- Верность своим принципам
- Информационная открытость
- Партнерство и инновации

17. Самый важный раздел Технического описания, в котором описаны знания и навыки, которыми должен обладать специалист, владеющий данной компетенцией

Выбери правильный вариант

- Конкурсное задание
- Спецификация стандарта WorldSkills (WSSS)
- Оценочная стратегия и технические особенности оценки
- Схема выставления оценки

18. Что означает кодировка Комплекта оценочной документации "КОД 2.1"?

Выбери правильный вариант

- Задание в этом комплекте выполняется 1 день, и это второй вариант комплекта оценочной документации
- Задание в этом комплекте выполняется 2 дня, и это первый вариант комплекта оценочной документации
- Указание на количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

19. Какой уровень сложности должен быть у задания демонстрационного экзамена?

Выбери правильный вариант

- Выше, чем у конкурсного задания чемпионата, взятого за основу
- Существенно ниже конкурсного задания чемпионата, взятого за основу, чтобы каждый участник мог его выполнить на высокий результат
- Соответствующий конкурсному заданию, взятому за основу
- Существенно ниже конкурсного задания чемпионата, взятого за основу, чтобы его можно было выполнить на любом оборудовании, даже не в соответствии с инфраструктурными листами по компетенции

20. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе конкурсного задания ...

Выберите несколько вариантов

- Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» соответствующего года
- Международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года
- Вузовского чемпионата по стандартам Ворлдскиллс
- Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)»

21. Что означает "1" в судейской оценке?

Выбери правильный вариант

- Неудовлетворительно
- Работа соответствует индустриальным стандартам
- Качество работы на высоком индустриальном уровне или превышает его
- Шедевр, крайне редкий результат

22. Куда эксперты вносят оценки выполненного задания демонстрационного экзамена?

Выбери правильный вариант

- Напрямую в CIS
- в оценочные ведомости, выгруженные из системы CIS
- в протокол
- в рабочую тетрадь

23. Какие существуют виды объективных (измеримых) аспектов?

Выберите несколько вариантов

- Бинарные
- Судейские
- Дискретные
- Субъективные

24. Когда производится подписание итогового протокола с выставленными оценками из CIS?

Выбери правильный вариант

- Когда все оценки внесены в CIS

- Когда данные в CIS разблокированы
- Когда заблокированные баллы в CIS проверены и соответствуют оценочным ведомостям

- Как только Главный эксперт внес все данные в CIS

25. Какое количество оценок должно вноситься при оценке работ для каждого из участников по объективному (измеримому) аспекту?

Выбери правильный вариант

- 1
- 3
- По количеству экспертов
- По усмотрению главного эксперта

26. Что означает "3" в судейской оценке?

Выбери правильный вариант

- Шедевр, крайне редкий результат
- Работа не соответствует индустриальным стандартам
- Работа соответствует индустриальным стандарта
- Удовлетворительно

Примерные задания итогового контроля

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

Очный

1. Формат Демонстрационного экзамена:
2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Холодная закуска (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо – мясо		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого					14,25	20,5	34,75

Модули с описанием работ Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, F, C).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, 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 чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

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

Часть В

Холодная закуска - Finger food

<p>Описание</p>	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: <ul style="list-style-type: none"> - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: <ul style="list-style-type: none"> - использовать обязательный продукт – печень куриная <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> <p>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p> <p><i>В данном конкурсном задании под Finger Food подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.</i></p>
<p>Особенности подачи</p>	<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: <div data-bbox="571 1070 922 1220" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • 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 <p><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></p>
<p>Основные</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола

ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Печень куриная
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть F	Горячее блюдо - Мясо
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</p> <ul style="list-style-type: none"> Один гарнира на выбор участника. Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день Минимум 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\тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см 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 Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 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	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира 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> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Объемности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</p> <p>порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</p> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на</p>

	тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 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	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список продуктов.

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 участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

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;

4.2. Учебно-информационное обеспечение программы

Основная литература:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).
4. Спецификация стандарта компетенции «Поварское (WorldSkills Standards Specifications).
5. Профессиональный стандарт «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Дополнительная литература

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.
2. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
3. Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 года № 06-156)
4. Рекомендации по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе ООО с учетом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 с изм. от 22 января 2014 года N 31, от 15 декабря 2014 года N 1580).

6. Техническая документация по компетенции «Поварское дело».
7. Конкурсные задания по компетенции «Поварское дело».
8. Задания демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».
9. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>.
10. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Электронные ресурсы:

- (<https://apachlab.ru/technologies/cook-chill/>,
<https://restoran-service.ru/blog/innovatsii-i-tehnologii-v-obshchepite/tehnologiya-cook-and-chill/> -
https://studopedia.ru/19_95185_innovatsionnie-tehnologii-prigotovleniya-i-hraneniya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html).

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.



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

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5 , 6,7,8	14,6 0	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5 , 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5 , 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				Итого	14,2 5	20,5	34,75

Модули с описанием работ Модуль 1:

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

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных 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 чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

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

Часть E	<p align="center">Вегетарианская горячая закуска - Паста</p>
<p>Описание</p>	<p align="center">Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника • 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/тарированы и маркированы <p align="center">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °C и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<p><input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка</p>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

Часть Н	Горячее блюдо – Птица
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Один гарнира на выбор участника. Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день <input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см • 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 • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Продукт из оглашенного задания в С-1</p>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Часть С	Десерт
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – 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\тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • 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!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<p><input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка</p>
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Декоративный элемент из изомальта или карамели</p>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>