

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ


по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2019г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 9
от «30» мая 2019 г.

Председатель методического
объединения
 / Чалдаева С.Г./
«30» мая 2019г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «31» мая 2019 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»:

Кузнецова В.Т.
«31» мая 2019г.

Организация- разработчик – Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»
Разработчик:

Заместитель директора по учебно-производственной работе  /Стрелкова Н.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:

- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
- Учебного плана на 2019 год набора

Внешняя рецензия

Индивидуальный предприниматель  Кинжиева К.М.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Форма ГИА.....	4
2. Объем времени на проведение ГИА.....	4
3. Сроки проведения ГИА.....	4
4. Нормативное обеспечение ГИА.....	4
5. Требования к содержанию ВКР.....	5
6. Условия допуска обучающихся к ГИА.....	6
7. Процедура проведения ГИА.....	7
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	8
9. Критерии оценки ВКР.....	9
10. Документация по итогам ГИА.....	9
11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК..	9

Приложение А

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills (далее - ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Повар, кондитер».

1. Форма ГИА

Выполнение выпускной практической квалификационной работы - сдача демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

2. Объем времени

На проведение ГИА - 2 недели.

3. Сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом с 19 июня по 30 июня.

4. Нормативное обеспечение ГИА

4.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

4.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

4.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

4.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;

4.7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».

4.8. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

5. Требования к ВКР

5.1. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки компетенций .

5.2. Апробация проведения ДЭ осуществляется на основании графика проведения государственной итоговой аттестации выпускников профессиональных образовательных учреждений, в части выполнения выпускной практической работы, на базе профильных специализированных центров компетенций

6. Условия допуска обучающихся к ГИА

6.1. К участию в ДЭ допускаются студенты, освоившие образовательную программу среднего профессионального.

6.2. Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес РКЦ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия;

- РКЦ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;

- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.

7. Процедура проведения ДЭ

7.1. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

7.2. ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

7.3. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы

выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

7.4. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

7.5. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

7.6. Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются. Для проведения ДЭ используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных 10 заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата.

Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза и подлежат обязательному согласованию с международным экспертом или менеджером компетенции. Задания, утверждаются международным

экспертом или менеджером по компетенции Поварское дело, являются едиными для всех лиц, сдающих ДЭ в образовательных организациях.

Применяемые оценочные средства сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Оценка результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется:

- сертифицированными экспертами Ворлдскиллс;
- экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается оценивание результатов работ студентов, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке и работающих в данной образовательной организации. При этом, указанные эксперты, имеют право оценивать работы других участников ДЭ, на других площадках для проведения ДЭ.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий ДЭ используется система CIS. Место проведения ДЭ.

Процедура выполнения заданий ДЭ и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза.

8.Порядок подачи и рассмотрения апелляций

В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»)

8.1. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

9. Результаты ДЭ.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS Ю.

10. Документация по итогам ГИА

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

11.1. ФГОС СПО по профессии;

11.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»; ”

11.5. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

11.6. Программа ГИА по профессии.

11.7. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

11.8. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

11.9. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- протоколы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.

11.10. Копии протоколов ДЭ, которые является подтверждением выполнения студентами ВКР.

Приложение А

Практические задания для проведения демонстрационного экзамена.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания:

Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Щука - фаршированная целиком»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Карп - фаршированный гречневой кашей»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дорадо фаршированная»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Галантин из рыбы».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Креветки в молочном соусе»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Запеканка картофельная с креветками»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Плов с мидиями»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда « Ростбиф» (говядина)

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грудинка фаршированная рисом и печенью»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясной рулет»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рулет Корпачче из телятины с Моцарелой и базеликом»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясо шпигованное»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Цыплёнок фаршированный рисом, грибами и фуа-гра»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Утка-фаршированная»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Куриный рулет с фисташками»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты из филе птицы» фаршированным молочным соусом и грибами

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грибы фаршированные»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Помидоры фаршированные»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда Перец фаршированный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты морковные»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Овощи - гриль в стиле Провансаль»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дичь по - Столичному»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Кролик жареный в сметанном соусе»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Зразы»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта № 1. Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

Вариант № 2 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта № 2. Приготовить картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.

Вариант № 3 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта № 3. Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

Вариант № 4 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта № 4. Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

Вариант № 5 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 5 Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 6. Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

Вариант № 7 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 7. Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

Вариант № 8 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 8. Приготовить щи из квашеной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по-русски.

Вариант № 9 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 9. Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

Вариант № 10 Внимательно прочитайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 10 Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

Вариант № 11 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 11. Приготовить макароны отварные не сливным способом, биточки рубленые, соус луковый,

Вариант № 12 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 12. Приготовить рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.

Вариант № 13 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 13 Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

Вариант № 14 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 14 Приготовить котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.

Вариант № 15 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 15 Приготовить зразы картофельные, ячница глазуня, соус белый паровой.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 1 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 -ПК3.3 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 2 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4-ПК 3.5 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 3 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4-ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 4 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК3.1 -П К 3.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 5 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 -П К 3.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 6 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 7 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 8 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 -ПК3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 9 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 -ПК3.4 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 10 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.6 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 11 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК3.1 -ПК3.4 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 11 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 12 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.2 - ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 13. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 т-ПК 3.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 14 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1 -ПК3.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 15 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК .3.2-ПК3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 16: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновое заливное с клубникой.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 17: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Мягкое желе из манго

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 18: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Панакота из сливок

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 19: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 20 : Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Крем - брjоле

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 21: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный снег

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 22: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле маковое

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 23 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновый мусс

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 24 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Лимонный самбук

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 25 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каталонский крем

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 26 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле ореховое

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 27 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный пудинг из манной крупы

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 28 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Морковь глазированная в меду

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 29 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карпаччо из ананаса с имбирным соусом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 30 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Экзотический фруктовый салат

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 31 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каннеллонни из ананаса с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 32 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ананас-фламбе

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 33 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамель апельсиновая пряная

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Задание 34. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Манго обжаренная со специями

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 35 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фрукты на гриле

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 36 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый минестроне с соусом банановым и базеликом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 37 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамельные орехи с инжиром

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 38 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый суп с дыней и ягодным морсом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 39 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Бананы карамелизованные

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 40 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Томлённый в вине ананас

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 41 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный брауни с грецким орехом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 42 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный фондан

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 43 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадное пирожное Бискотти.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 44 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Меренги

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 45 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Птифур

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 46 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Печенье шоколадные завитки с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 47 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Миндально - апельсиновый твиль

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 48 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - заварное пирожное

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 48 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Кокосовое печенье с шоколадом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Задание 49 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин Текст задания: Приготовить -
Маффины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 50 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Капкейк с кремом Ганаш

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 51 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Песочные корзиночки

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 52 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Флорентины из песочного теста

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 53 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Тарталетки с шоколадным кремом
франжипане и малиной

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 54 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Пирожные «Имбирный чизкейк»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 55 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадные трюфели

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 56 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Медовик - авторская интерпретация

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 57 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Профитролы из заварного теста

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 58 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ватрушка с творогом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 59 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ромовая баба

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 60 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Штрудель

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 61 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Слойка - Язычок

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 63 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шарлотка

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 64 Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каравай

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.