Приложение 5

к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает следующие разделы:

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

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

- 1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
- 2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
- 3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
- 4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
- 5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
- 6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
- 7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
- 8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

- 9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- 10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
- 11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
- 12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
- 13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Содержание КОД

Компетенции, включенные в содержание КОД

компетенции, включенные в содержание код					
Код и наименование	Код и наименование	Перечень оцениваемых			
вида деятельности	профессионального модуля,	ПК			
	в рамках которого				
	осваивается ВД				
В соответствии с ФГОС СПО					
ВД 1 Приготовление и	ПМ.01«Приготовление и	ПК 1.1.			
подготовка к реализации	подготовка к реализации	Подготавливать рабочее			
полуфабрикатов для блюд,	полуфабрикатов для блюд,	место, оборудование, сырье,			
кулинарных изделий	кулинарных изделий	исходные материалы для			
разнообразного	разнообразного	обработки сырья,			
ассортимента	ассортимента»	приготовления			
		полуфабрикатов в			
		соответствии с инструкциями			
		и регламентами.			
		ПК 1.2			
		Осуществлять обработку,			
		подготовку овощей, грибов,			
		рыбы, нерыбного водного			
		сырья, мяса, домашней			
		птицы, дичи, кролика			
		ПК 1.3			
		Проводить приготовление и			
		подготовку к реализации			
		полуфабрикатов			

I	I	nastroopussi accommunicates
		разнообразного ассортимента
		для блюд, кулинарных
		изделий из рыбы и нерыбного
		водного сырья
		ПК 1.4
		Проводить приготовление и
		подготовку к реализации
		полуфабрикатов
		разнообразного ассортимента
		для блюд, кулинарных
		изделий из мяса, домашней
		птицы, дичи, кролика
ВД 2 Приготовление,	ПМ.02 «Приготовление,	ПК 2.1
оформление и подготовка	оформление и подготовка к	Подготавливать рабочее
к реализации горячих	реализации горячих блюд,	место, оборудование, сырье,
блюд, кулинарных	кулинарных изделий,	исходные материалы для
изделий, закусок	закусок разнообразного	приготовления горячих блюд,
разнообразного	ассортимента»	кулинарных изделий, закусок
ассортимента		разнообразного ассортимента
		в соответствии с
		инструкциями и регламентами
		ПК 2.2
		Осуществлять приготовление,
		непродолжительное хранение
		бульонов, отваров
		разнообразного ассортимента
		ПК 2.3
		Осуществлять приготовление,
		творческое оформление и
		подготовку к реализации
		супов разнообразного
		ассортимента
		ПК 2.4
		Осуществлять приготовление,
		непродолжительное хранение
		горячих соусов
		разнообразного ассортимента
		ПК 2.5
		Осуществлять приготовление,
		творческое оформление и
		подготовку к реализации
		горячих блюд и гарниров из
		овощей, грибов, круп,
		бобовых, макаронных изделий
		разнообразного ассортимента
		ПК 2.6
		Осуществлять приготовление,
		творческое оформление и
		подготовку к реализации
		горячих блюд, кулинарных
		изделий, закусок из яиц,
		творога, сыра, муки

разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, оформление творческое подготовку К реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации блюд, горячих кулинарных закусок из мяса, изделий, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента ВД 3 Приготовление, ΠM.03 ПК 3.1 «Приготовление, оформление и подготовка рабочее Подготавливать оформление и подготовка к к реализации холодных место, оборудование, сырье, реализации холодных блюд, блюд, кулинарных материалы исходные ДЛЯ изделий, кулинарных изделий, закусок приготовления холодных разнообразного закусок разнообразного блюд, кулинарных изделий, ассортимента» ассортимента закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, холодных заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации разнообразного салатов ассортимента ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента IIM.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента IIM.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 III. 4.2 III. 4.4 Oсуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных защий колодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных защий колодных защих обрумение и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента пК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и подготовка к реализации хлебобулочных кондитерское сырье, косодные материалы к работе в соответствии с инструкциями и прегламентами	1		ПУ 2.6		
ВД 4 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, папитков разнообразного ассортимента ПМ.04 «Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, папитков разнообразного ассортимента порячих сладких блюд, десертов, папитков разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента весортимента весортимента весортимента весортимента весортимента весортимента весортимента весортимента весортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента приготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 5.5 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 5.5 Подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк					
ВД 4 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 «Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ассортимента подтотовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами приготовкение, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных порячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовкение и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента приготовкения приготовкен			1 -		
ВД 4 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 «Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента притотовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента притотовление, оформление и подтотовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента притотовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.1 Пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.1 Осуществлять приготовление, оборчествлять приготовление					
ВД 4 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ванообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных плаштков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных плаштков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных плаштков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных плаштков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских чидели разнообразного ассортимента подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских чиделы к рабочее место кондитера, кондитерское сырье, исходные материалы к рабочее место кондитера, кондитерское сырье, исходные материалы к рабочее место кондитера, кондитерское сырье, исходные материалы к рабочее место к кондитера к соответствии с синструкциями и			1		
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, вапитков разнообразного ассортимента ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, вапитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с с инструкциями и и			· ·		
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ———————————————————————————————————					
оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ———————————————————————————————————					
к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в разнообразного ассортимента пк 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и по	•	1			
горячих сладких блюд, десертов, вапитков разнообразного ассортимента лесертов, вапитков разнообразного ассортимента в соответствии с надготовку к реализации колодных и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента лесертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии и подготовку к реализации колодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента лесертов разнообразного ассортимента лесерто	оформление и подготовка	оформление и подготовка к	Подготавливать рабочее		
десертов, напитков разнообразного ассортимента десертов, напитков разнообразного ассортимента десертов, напитков разнообразного ассортимента десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с наструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготовку к реализации к рабочее место менации к разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее конфитерских кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и инстримента и подтотова и	к реализации холодных и	реализации холодных и	место, оборудование, сырье,		
разнообразного ассортимента подготовку к реализации колодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента пк 5.1 Подготавливать рабочее кесто кондитера, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	горячих сладких блюд,		исходные материалы для		
ассортимента а	десертов, напитков		приготовления холодных и		
разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	разнообразного	разнообразного	горячих сладких блюд,		
В соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Подготавливать рабочее место кондитера, оформление и подгототовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с инструкциями и	ассортимента	ассортимента»	десертов, напитков		
инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Подготавливать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Подготавливать рабочес место кондитера, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инсетрукциями и			разнообразного ассортимента		
ПК 4.2 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			в соответствии с		
ПК 4.2 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			инструкциями и регламентами		
творческое оформление и подтотовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подтотавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			Осуществлять приготовление,		
подготовку к реализации колодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации колодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1 -		
жолодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских кондитерских кондитерских кондитерских кондитерских кондитерских кондитерское ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента пк 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			_		
ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, кондитерское сырье, кондитерское сырье, кондитерское сответствии с инструкциями и			•		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента) подготовка кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, кондитерское инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1 -		
вд 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и подготовка к оформление и подготовка к реализации сорячих напитков разнообразного ассортимента и подготовка к реализации сорячих напитков разнообразного ассортимента и подготовка к реализации сорячих напитков разнообразного ассортимента и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и с инструкциями и и и и и и и и и и и и и и и и и и					
десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПК 5.1 Подготавливать рабочее кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			ž 1		
ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента пк 4.4 Осуществлять приготовление, ТВС 1.5 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			· •		
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка к ондитерских изделий разнообразного ассортимента ассортимен			•		
творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			-		
подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1		
жолодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1 1		
разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1		
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление, правнообразного ассортимента подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ТК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерских изделий разнообразного ассортимента» кондитерское оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка к отразнообразного ассортимента подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ассортимента подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, пистерска к подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1 -		
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента пк5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			1 - 1		
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» подготовка к реализации хлебобулочных, место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и					
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и			<u> </u>		
оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	DHEH	HM 05 H			
к реализации хлебобулочных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии и и	1 1 1	*			
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	1		-		
кондитерских изделий изделий разнообразного ассортимента изделий разнообразного ассортимента кондитерских изделий разнообразного ассортимента кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	-	реализации хлебобулочных,	- 1		
разнообразного ассортимента» исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и		мучных кондитерских			
разнообразного ассортимента» ассортимента» исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	1	изделий разнообразного			
ассортимента в соответствии с инструкциями и	-	1	_		
	ассортимента	•			
регламентами					
			регламентами		

THC 5.2
ПК 5.2
Осуществлять приготовление
и подготовку к
использованию отделочных
полуфабрикатов для
хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий
ПК 5.3
Осуществлять изготовление,
творческое оформление,
подготовку к реализации
хлебобулочных изделий и
хлеба разнообразного
ассортимента
ПК 5.4
Осуществлять изготовление,
творческое оформление,
подготовку к реализации
мучных кондитерских
изделий разнообразного
ассортимента
ПК 5.5
Осуществлять изготовление,
творческое оформление,
подготовку к реализации
пирожных и тортов
разнообразного ассортимента

Умения и навыки, для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ОПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Лаксимально возможное количество баллов

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	« 3 »	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная	0,00 –	20,00 –	40,00 –	70,00 –
шкала)	19,99	39,99	69,99	100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.