

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГАПОУ РСЯ(Я) «МРТК»
от «14» 01 _____ 2021 г.
№ 01-05/21

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по основной профессиональной образовательной программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мирнинский региональный технический колледж в г.Мирном»

Разработчики:

Волкова Л.Н., преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	5
2.1. Структура и содержание ГИА	5
2.2. Условия допуска обучающихся к ГИА	10
2.3. Государственная экзаменационная комиссия	10
3. Требования к выполнению заданий демонстрационного экзамена и методика их оценивания	10
4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	14
Приложение 1. Задание для выполнения практической части демонстрационного экзамена	16
Приложение 2. Список продуктов для выполнения практической части	24
Приложение 3. Образец заполнения меню и технологической карты	27
Приложение 4. Инфраструктурный лист оборудования, инструментов, мебели и расходных материалов для выполнения практического задания демонстрационного экзамена	32
Приложение 5. Инструкция по охране труда для демонстрационного экзамена	33
	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании и в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, приказом 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» с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 и от 17 ноября 2017 г. № 1138, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г.

№ 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Региональный технический колледж в г. Мирном» (ГАПОУ РС(Я) МРТК) уставом учреждения.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Квалификация: Повар. Кондитер. Форма обучения: очная.

Срок освоения ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе общего образования.

Целью проведения государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи проведения государственной итоговой аттестации:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;

- установление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по профессии

43.01.09 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС государственная итоговая аттестация выпускника по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в формате демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания, предусматривающий моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Структура и содержание ГИА

Для организации ГИА в виде демонстрационного экзамена используются материалы, разработанные учреждением самостоятельно на основе профессиональных стандартов (43.0109 Кондитер, Повар) и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело».

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, отражающие основные виды деятельности в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Форма проверки их освоения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	ПК 1.3. Проводить приготовление подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
	ПК 1.4. Проводить приготовление подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,	
	ПК 2.3. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации супов ассортимента	
	ПК 2.4. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.5. Осуществлять 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка рабочего места к выполнению практического задания</p> <p>Практическое задание</p>

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	

напитков разнообразного ассортимента	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 горячих напитков разнообразного ассортимента	
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 регламентами	
	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	

Защита выпускной квалификационной работы предполагает выполнение:

1. практического задания Объем времени:
- на выполнение практического задания – 4,5 часа.

Сроки проведения ГИА установлены учебным планом по профессии 43.01.09
Повар, кондитер с 01 по 04 июня 2020 года.

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с Графиком
сдачи ГИА, утвержденным приказом директора колледжа.

График сдачи ГИА

Дата	Время	Содержание	№ кабинета
31.05.2020		Подготовка к ДЭ	
	9.00-12.00	Жеребьёвка, ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования	№ 201 – лаборатория технологии кулинарного производства
01.06.2020	8.00-12.30	Выполнение практического задания – 1 группа	№ 201 – лаборатория технологии кулинарного производства
02.06.2020	8.00-12.30	Выполнение практического задания – 2 группа	№ 201 – лаборатория технологии кулинарного производства
03.06.2020	8.00-12.30	Выполнение практического задания – 3 группа	№ 201 – лаборатория технологии кулинарного производства

В первый день обучающиеся проходят подготовку к демонстрационному экзамену, знакомство с оборудованием.

Студенты имеют возможность ознакомиться с рабочими местами и протестировать оборудование.

Перед выполнением практического задания обучающиеся проходят инструктаж по охране труда (Приложение 4) и приступают к выполнению практического задания. За отведенное время необходимо приготовить закуску фингер фуд, горячее блюдо из мяса, десерт с использованием выпечного полуфабриката.

План выполнения практического задания демонстрационного экзамена

День экзамена, группа	Инструктаж, подготовка рабочего места, проверка наличия продуктов	Начало	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего
1 день 1 группа	8.00-8.30	8.30	Холодная закуска фингер фуд	11.30	12.30- 13.00	4,5 часа
			Горячее блюдо из мяса	12.00		
			Десерт	12.30		
2 день 2 группа 14.00-18.30	8.00-8.30	8.30	Холодная закуска фингер фуд	11.30	12.30- 13.00	4,5 часа
			Горячее блюдо из мяса	12.00		
			Десерт	12.30		
3 день 3 группа 8.00-12.30	8.00-8.30	8.30	Холодная закуска фингер фуд	11.30	12.30- 13.00	4,5 часа
			Горячее блюдо из мяса	12.00		
			Десерт	12.30		

Во время проведения государственной итоговой аттестации обучающимся запрещается иметь при себе и использовать средства связи, фото-, аудио- и видеоаппаратуру, иные средства хранения и передачи информации.

Данная программа не предусматривает описание особых условий проведения государственной итоговой аттестации в связи с тем, что учреждение не реализует адаптированные образовательные программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

2.2. Условия допуска обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся государственными экзаменационными комиссиями.

2.3. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность всех экзаменационных комиссий, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Республики Саха Якутия на основании решения Педагогического совета ГАПОУ РС (Я) МРТК.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, имеющих свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена, и представителей работодателей – ведущих специалистов предприятий общественного питания г.Жатая.

Численный состав экзаменационной комиссии составляет 8 человек, включая председателя, заместителя председателя и 8 членов комиссии, осуществляющих оценку организации работы и соблюдение технологического процесса и результатов выполнения практического задания обучающимися.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

В данном разделе представлены критерии и показатели оценивания результатов выполнения выпускной квалификационной работы обучающимися.

Практическое задание оценивается членами ГЭК по субъективным и объективным показателям работы с учетом установленных аспектов оценки.

Аспекты оценки практического выполнения работ

Показатели работы (Судейские)		
Аспект	Оценка	Описание аспекта
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
	1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
	2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями
Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток
	1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
	2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
Рабочее место	0	пол, рабочие поверхности грязные, выбирает неправильный цвет разделочной доски
	1	пол, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
	2	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
	1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
	2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
Выбор ингредиентов в соответствии с меню	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности
	1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
	2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приёмов кулинарной обработки

Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
	1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
	2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли
Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь, оборудование для усложнения блюда
	1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
	2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо

Показатели презентации (Судейские)

Аспект	Оценка	Описание аспекта
Качество блюда	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
	1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
	2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
Внешний вид блюда	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
	1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
	2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
Текстура всех компонентов блюда	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
	1	текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
	2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
Общая гармоничность блюда	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
	1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
	2	компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы

Объективные показатели работы

Аспект	Оценка	Описание аспекта
Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Корректное использование мусорных баков (пищевые\ не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Контроль отходов (брак)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Использование оборудования и инвентаря по назначению		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Соответствие приемов приготовления, заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Заказ сырья соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Заказ сырья сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Доказ сырьем отсутствует		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Объективные показатели работы		
Аспект	Оценка	Описание аспекта
Контроль времени подачи		Приготовлено вовремя, интервал ± 5 минут Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Компоненты блюда отражены меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Правильность подачи в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
Масса (размер) блюда соответствует заданию		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

Все баллы по четырем критериям суммируются, максимальный балл за практическое задание – 100 баллов. Члены ГЭК вносят полученные студентом баллы в оценочные листы, которые передаются секретарю. Секретарь государственной экзаменационной комиссии вносит баллы в электронную систему техникума, они суммируются, формируется протокол на каждого студента.

Полученные студентом баллы переводятся в отметку в соответствии с критериями:
Максимальное количество баллов – 34.75 (общее) согласно КОД 1.2

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0-19%	20-37%	38-48,9%	49-100%

В протоколе представлены баллы по каждому из четырех критериев, итоговый балл по 100- бальной системе и оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Каждый протокол подписывается председателем и членами государственной экзаменационной комиссии.

3. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция). Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию результаты письменной части экзамена выпускника, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.


Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложение

Задание для выполнения практической части демонстрационного экзамена

Наименование
Fingerfood
Горячее блюдо – мясо лопатка
Десерт с использованием выпечного полуфабриката

Задание с описанием работ

Fingerfood	
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <p>1ый вид: На выбор участника 2ой вид: Использовать обязательный продукт (печень куриная)</p> <ul style="list-style-type: none"> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Подача	<ul style="list-style-type: none"> Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся на дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Печень куриная
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с членами экзаменационной комиссии непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Горячее блюдо- мясо лопатка	
Описание	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса лопатки Минимум 1 гарнир на выбор участника</p> <p>1 соус на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г, максимум 250 гр. • Две порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Подаются два идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<p>Грудка куриная</p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с членами экзаменационной комиссии непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Десерт с использованием выпечного полуфабриката	
Описание	<p>Приготовить 2 порции Десерта с использованием выпечного полуфабриката</p> <p>Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

	<ul style="list-style-type: none"> • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на двух тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Подаются два идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелки подаются на дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Использование продукта из черного ящика (фрукт) • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт – будут известны в день жеребьевки.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с членом экзаменационной комиссии непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Приложение 3

Список продуктов для выполнения практической части

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения экзаменационного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Список продуктов необходимо заполнить с наставником подгруппы в формате Excel и отправить членам государственной экзаменационной комиссии **до 6 мая 2020 г.**

В списке есть вкладка «Примечание». В случае, если экзаменуемому необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник.

Список продуктов будет опубликован вместе с заданием в формате Excel.

Список продуктов, необходимый для демонстрационного экзамена заполнить в этом же формате.

Список продуктов на «_____» 2020г.					
Дата передачи:					
Лист заказов для ФИО студента:					
ФИО наставника:					
Ингредиенты	Единица.	Макс.	Остаток	Количество	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сыр Пармезан	г	150	150		
Сыр Гауда	г	150	150		
Сыр Творожный	г	300	300		
Сыр Маскарпоне	г	300	300		
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500		
Сливки для взбивания 33%	мл	1000	1000		
Сливочное масло 82%	г	800	800		
Яйцо куриное 1категории	шт	30	30		
Сметана 20%	г	500	500		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Сливки 22%	мл	1000	1000		
ОВОЩИ					
Баклажан	г	600	600		
Томаты Черри	г	300	300		
Цукини зелёный	г	600	600		

Имбирь	г	100	100		
Картофель	г	1000	1000		
Свекла красная	г	600	600		
Лук порей	г	400	400		
Сельдерей стебель	г	400	400		

Грибы шампиньоны свежие	г	600	600		
Перец чили	г	100	100		
Перец сладкий красный	г	100	100		
Чеснок	г	100	100		
Томаты	г	600	600		
Огурец	г	400	400		
Лук репчатый	г	600	600		
Лук красный	г	600	600		
Цветная капуста	г	600	600		
Морковь	г	600	600		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Кинза	г	50	50		
Тимьян	г	20	20		
Бasilik	г	20	20		
Мята	г	20	20		
Петрушка листовая	г	50	50		
Розмарин	г	20	20		
Лук зеленый	г	20	20		
Укроп	г	50	50		
ФРУКТЫ					
Апельсин	г	400	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
Груша	г	500	500		
Лайм	г	200	200		
Лимон	г	400	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Ежевика	г	300	300		
Черника	г	300	300		
Тесто фило	г	500	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500		
Клюква	г	300	300		
Брокколи	г	400	400		
Шпинат	г	600	600		
Цветная капуста	г	400	400		
Горошек зеленый	г	400	400		
Брусника	г	300	300		

Клубника	г	300	300		
Малина	г	300	300		
Облепиха	г	300	300		
Вишня	г	300	300		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					
Агар-Агар	г	30	30		
Пектин	г	50	50		
Желатин гранулированный	г	50	50		

Желатин листовой	г	50	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100		
Томаты в собственном соку	г	300	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
Томатная паста	г	100	100		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Рис Арборио	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Чечевица	г	100	100		
Нуг	г	100	100		
Кус кус	г	100	100		
Полента	г	100	100		
ШОКОЛАД					
Какао Порошок	г	100	100		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
СУХОФРУКТЫ					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
Курага	г	200	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Миндаль орех	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Мак	г	50	50		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		

Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Масло оливковое	г	500	500		
Масло подсолнечное	г	1000	1000		
Уксус винный белый	г	200	200		
Бальзамический уксус	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Соус Ворчестерский	г	100	100		
Уксус 9%	г	200	200		

ДРОЖЖИ					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
УГЛЕВОДЫ					
Сахар	г	600	600		
Сахарная пудра	г	300	300		
Мёд цветочный	г	300	300		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Сухари панировочные	г	300	300		
Багет	г	400	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
Мука миндальная	г	400	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Крахмал картофельный	г	100	100		
АЛКОГОЛЬ					
Коньяк	г	200	200		
Водка	г	200	200		
Вино красное (Каберне)	г	600	600		
Вино белое сухое	г	600	600		
ОБЩИЙ СТОЛ					
Соль мелкая	г	50	50		
Соль крупная	г	50	50		
Горчица Дижонская	г	50	50		
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300		
Сода пищевая	г	10	10		
Соус соевый	мл	100	100		
Соус Табаско	мл	20	20		
Соль крупная морская	г	50	50		
Ванильный	шт	20	20		
Лавровый лист	г	4	4		
Перец Кайенский	г	4	4		

Корица	г	4	4		
Паприка порошок	г	4	4		
Гвоздика	г	4	4		
Кардамон	г	4	4		
Бадьян	г	4	4		
Мускатный орех молотый	г	4	4		
Карри порошок	г	4	4		
Перец черный горошек	г	4	4		
Душистый перец горошек	г	4	4		
Бasilik	г	4	4		
Шалфей	г	4	4		
Тмин	г	4	4		

Перец черный молотый	г	4	4		
Перец розовый горошек	г	4	4		
Перец белый молотый	г	4	4		
Майоран	г	4	4		
Кумин(зира)	г	4	4		
Кориандр	г	4	4		
Орегано	г	4	4		
Эстрагон	г	4	4		
Куркума	г	4	4		
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ					
Бекон сырокопченый (нарезка)	г	150	150		
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)					
Фрукт	г	300			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)					
Печень куриная	г	200			
Грудка куриная	г	1000			

Приложение 4

Образец заполнения меню и технологической карты МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячее блюдо	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turnedиз моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименования блюда: «Канале с муссом из ветчины»

Наименование продуктов	На 1 порцию, гр.		Технология приготовления
	Брутто	Нетто	
«Мусс из ветчины»			
Ветчина	70	70	Ветчину нарезать, соединить с сыром. Взбить в блендере.
Сыр сливочный мягкий	52	52	
Выход готового мусса	120		
Хлеб тостовый	100	75	Вырубить из хлеба фигурной выемкой тартинки, подсушить. Подготовленный батон смазать сливочным маслом, сверху отсадить готовый мусс с помощью кондитерского мешка.
Сливочное масло	20	20	
Выход	150 гр. (10 шт.)		

Приложение 5 Инфраструктурный лист оборудования, инструментов, мебели и расходных материалов для выполнения практического задания демонстрационного экзамена

Стол производственный	1200x600 с внутренней металлической полкой	шт	1
Подставка под конвекционную печь		шт	5
Конвекционная печь		шт	5
Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг. наименьший предел взвешивания не более 5г.	шт	5
Плита индукционная настольная	На одно рабочее место 2 греющих поверхности (заземление обязательно)	шт	5
Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши от 3 до 5 литров.	шт	2
Электромясорубка		шт	2
Слайсер		шт	1
Фритюрница		шт	1
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью)	шт	2
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800, меньше размеры недопустимы.	шт	2
Стол с моечной ванной	1000x600x850 (правая либо левая)	шт	5
Блендер ручной погружной (блендер+насадка+измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше	шт	5
Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5
Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31-32 см, без декора с ровными полями	шт	30
Соусник	50 мл, стеклянный	шт	42
Корзина для мусора	Объемом не менее 30 литров	шт	10
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	Объемом 1.5л, 1.2л, 1л	набор	10
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт	12
Сковорода для индукционных плит	Диаметром 24см	шт	5

Сковорода для индукционных плит	Диаметром 28см	шт	5
Гриль сковорода	Диаметром 24см	шт	5
Набор разделочных досок., пластиковые	размеры Н=12, L=400, В=300мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	5
Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. пластиковый	шт	5
Венчик	Не менее 240 мм	шт	5

Миски нержавеющей сталь	Диаметр в диапазоне 25-28 см	шт	10
Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт	2
Сито		шт	5
Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5
Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5
Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5
Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5
Половник	Объемом 250мл	шт	5
Щипцы			5
Мешки кондитерские			5
Наконечники для кондитерского мешка			10
Листы для выпекания			20
Противни			10
Коврик силиконовый			10
Терки			5
Молоток для отбивания			5
Пергамент рулон	Не менее 10м	шт	1
Фольга рулон 10м	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
Скатерть для презентационного стола белая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-
Ложки пластик	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	6
Бумажные полотенца	Характеристики позиции на усмотрение	шт	14

	организаторов		
Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	6
Полотенца х/б для протир. тарелок	Упаковка 100шт	шт	-
Салфетки бумажные	500мл	шт	30
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	шт	30
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	шт	15
Контейнеры	200мл	шт	-
Стаканы одноразовые	60 л	рулон	-
Пакеты для мусора	200 л	рулон	-
Пакеты для мусора	250мл	шт	-
Чашки пластиковые для горячего	Размер S; M; L	шт	упаковка
Перчатки силиконовые одноразовые	Бутыль 19л	шт	-
Вода	Не менее 20м	шт	1
Плѐнка пищевая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1

Приложение 6

Инструкция по охране труда для демонстрационного экзамена

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе при проведении демонстрационного экзамена допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Состав и количество участников на площадке определяется согласно жеребьевки.

1.3. На участников могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.4. Обучающемуся следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требование безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа;
- прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

3. Требования безопасности во время работы СВЧ шкаф (микроволновка)

Панель контроля

- Экран действий меню

Время приготовления, мощность, индикаторы действий, показатели времени приготовления

- Уровни мощности

Нажмите эту клавишу, чтобы установить уровень мощности приготовления в микроволновой печи.

- Гриль

Нажмите эту кнопку для того, чтобы установить программу приготовления на гриле до 60 минут.

- Комбинирование

Приготовление с комбинированием микроволнового режима и режима гриля.

- Настройка веса

Используйте, чтобы установить вес продуктов или количество операций меню автоприготовления.

- Вес размораживаемых продуктов

Нажмите, чтобы установить вес продуктов, которые Вы размораживаете.

- Кухонный таймер ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Профилактический осмотр, чистку и ремонт оборудования производить только после полного отключения данного оборудования от электросети. При этом на рукоятках выключенных устройств вывешиваются плакаты с надписью: "Не включать. Работают люди".

- Запрещается производить ремонт и чистку аппаратуры, находящейся под напряжением.

Плита индукционная

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

- Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения. Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды.

- После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.

- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды (должна намагничиваться) индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды. Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда. Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита.

- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама поверхность.
- При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя. Диаметр конфорки Ø 160 mm Ø 180 mm Ø 200 mm Минимальный диаметр дна посуды Ø 110 mm Ø 110 mm Ø 145 mm 17. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если конфорка включена, на цифровом индикаторе конфорки горит символ U. Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится.
- Конфорки управляются с помощью переключателей, расположенных на панели управления плиты. Степень Использование нагрева 0 Конфорка выключена, использование остаточного тепла Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
- Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.
- Чтобы ускорить процесс приготовления, можно воспользоваться режимом максимальной мощности нагрева, который можно включить на любой конфорке. Поверните переключатель вправо в положение P. На цифровом индикаторе конфорки загорится символ P. Если уменьшить степень нагрева, режим максимальной мощности автоматически выключится.
- Все конфорки оснащены особой функцией, при выборе которой конфорка некоторое время работает на полной мощности, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления (от 1 до 9).
- Функция «Автоматика приготовления» предназначена для блюд, которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время, при этом не контролируя процесс приготовления постоянно.
- Установите степень нагрева основного приготовления. На цифровом индикаторе конфорки будут попеременно высвечиваться символ A и установленная степень нагрева основного приготовления.
- Если посуду снять с конфорки и в течение 10 секунд поставить обратно, функция «Автоматика приготовления» продолжит работу.
- Индукционная конфорка непосредственно не нагревается, она нагревается за счет тепла от дна посуды. Пока после выключения поверхности светится индикатор H, можно использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После того как индикатор H погаснет, конфорка может оставаться горячей.
- Шум возникает при приготовлении на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная конфорка подает на посуду. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Это нормальный рабочий шум, который не означает возникновение неисправностей. Шум исчезнет или станет тише, если снизить степень нагрева. Шум вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум зависит посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов.
- После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.

- После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора. Установите текущее время.
- Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева).

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ

1. Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
2. Не используйте варочную поверхность для хранения предметов
3. Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой, выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
4. Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.
5. Не оставляйте на индукционной поверхности металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.
6. Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.
7. Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
8. Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.
9. Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания!
10. Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
11. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола, так как это может привести к повреждениям и появлению царапин на ее поверхности.
12. Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки.
13. Не ставьте на конфорки пустую посуду.
14. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Конвекционная печь

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подайте электропитание.

Приступая к работе с печью, прогрейте печь до её рабочей температуры

Визуально проконтролировать зажигание светодиода кнопки «Вкл/Откл» - «дежурный режим» Включите печь - нажмите и отпустите кнопку «Вкл/Откл».

Гаснет светодиод кнопки «Вкл/Откл» и зажигаются индикаторы режима, включается лампа освещения духовки. Если в течении 15 мин. не нажимается ни одна кнопка на панели, контроллер перейдет в «дежурный режим».

Контроллер позволяет работать на двух режимах работы: ручное управление и

управление по заранее сохраненным программам

После включения контроллер переходит на режим ручного управления.

На индикаторах параметров «Температура», «Время» отображается последнее заданное значение. Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» для запуска, одновременно включается звуковая сигнализация на 1с.

Внимание! Перед загрузкой продукта рекомендуется прогреть духовку на 30 градусов выше требуемого значения температуры.

В процессе работы, по мере необходимости, откорректируйте значения параметров «Температура», «Время».

Если в процессе работы будет открыта дверь, на индикаторе режима «Температура» отображается значение

«доо», электродвигатель и ТЭНы отключаются. Одновременно включается звуковая сигнализация. При закрывании двери на индикатор режима «Температура» выводится значение температуры, отключается звуковая сигнализация.

После истечения заданного времени завершается. Завершение процесса приготовления сигнализирует звуковой сигнал.

Для выбора режима ранее сохраненных программ нажмите и отпустите кнопку «Р».

Выбор режима невозможен, если выполняется работа печи на ручном режиме

На индикаторе «Время» отображается значение «Рго», а на индикаторе «Время» отображается значение «001».

Выберите номер программы нажатием на кнопку «А» или «▼». Подтвердите выбор программы - нажмите и отпустите кнопку «|». Зажигается светодиод выбранного шага-«1».

На индикаторах параметра отображается заданное значение для данного шага. При необходимости отредактируйте значения параметров.

При необходимости измените, параметры последующих шагов - нажмите и отпустите кнопку «|»•

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ВЕСОВ

Установка весов:

- устанавливаем весы, чтобы стояли устойчиво;
- включаем в сеть;

Работа на весах:

- нажать клавишу О/Т, засветятся все сегменты дисплея;
- появится номер версии;
- индикация веса 0.00;
- дать весам прогреться 20 минут;
- приступить к взвешиванию;
- чтобы обнулить весы кратко нажать О/Т;
- тарирование электронных весов это операция позволяет получить чистый вес (нетто) взвешивание в контейнере;

*поставить пустой контейнер и нажать О/Т;

*добавить в контейнер образец;

*отображается вес(нетто),вес тары остается в памяти.

Завершение работы:

- выключить весы;
- нажать клавишу О/Т;
- и держать её, пока на дисплее не появится MENU; Уход за весами:
- регулярно их чистить (использовать мягкую тряпку с моющими средствами);
- отключить от сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В начале работы:

- устанавливать оборудование как можно дальше от отопительных приборов;
- загрузка охлажденного объема продуктов производится после запуска холодильного агрегата, при достижении в ней требуемой температуры;

В процессе работы:

- запрещается загружать не охлажденные продукты;
- не должно превышать норму единовременной загрузки;
- нельзя хранить продукты на испарины;
- покрывать решетчатые полки продуктами в бумаге, целлофане;
- не допускается хранить посторонние предметы;
- следует соблюдать товарное соседство;
- закрывать двери по всему периметру (они должны быть плотно прижаты к корпусу);
- открывать двери холодильника следует как можно реже и на короткий срок.

Запрещается:

- включать при наличии неисправности;
- утечки холодильного агента;
- при неисправности приборов автоматики и защиты;
- при отсутствии заземления;
- при нарушении теплоизоляции;
- отсутствие резиновых уплотнений на дверях;
- применять ножи, скребки для удаления инея с приборов охлаждения.

НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР

1. Перед началом работы проверяется санитарное состояние.
2. Установите необходимый взбиватель, бак, проверьте на холостом ходу 30-40 сек.
3. Для выполнения некоторых операций продукты, предназначенные для переработки, должны быть подготовлены заранее.
4. Твердые продукты, предназначенные для измельчения, рекомендуется нарезать ломтиками длиной не более 2 см.
5. Для получения качественно взбитых сливок их рекомендуется предварительно охладить. Сливки должны быть не менее 30% жирности. Взбивание должно производиться в сухой посуде без следов жира. Для качественно взбитых белков рекомендуется использовать предварительно охлажденные яйца не более недельной давности.
6. Молоко и сироп для взбивания (смешивания жидкостей) должны быть охлаждены до температуры 2—4° С.
7. Работу начинайте с малой скорости вращения и постепенно увеличивайте ее до максимальной, плавно переводя кнопку в сторону расширения клина. Работая с быстроходным валом, перемещайте его вверх- вниз, не касаясь дна и стенок посуды.
8. Максимальное количество твердого продукта для одной порции должно составлять примерно 300 г, минимальное 50—70 г. Рекомендуемое* время измельчения одной порции — не более 1 мин. После переработки двух-трех порций электромиксер необходимо отключить не менее, чем на 20 мин для охлаждения.
9. После окончания работы быстроходный вал опустите в сосуд с теплой водой и включите электромиксер на 20—30 с. Затем произведите его разборку, чистку и сборку.
10. При смешивании жидкостей рекомендуемое время работы для приготовления одной порции — не более 1 мин. Максимальное количество смешиваемых продуктов для одной порции — до 300 г.
11. Во время паузы и после работы не оставляйте электромиксер с поднятым кверху быстроходным валом во избежание попадания жидкости в электропривод.
12. Снимите с вала шайбу, промойте ее и вал теплой водой. Корпус изнутри промойте струей теплой воды, желательнее под напором. Температура воды — не более 50° С.

13. Промытые детали и узлы высушите.
14. После взбивания в течение времени, соответствующего максимальному количеству повторяющихся циклов (общее время взбивания — не более 10 мин), электромиксер необходимо отключить не менее, чем на 30 мин для охлаждения.
15. Работа с тестомешалками аналогична работе со взбивалками. Максимальное количество перерабатываемых продуктов одной порции — не более 1 кг. Рекомендуемое время замеса одной порции — не более 5 мин. После замеса двух порций электромиксер необходимо отключить не менее чем на 30 мин для охлаждения.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

- 4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах техническому директору и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить руководителю демонстрационного экзамена о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.
- 4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.
- 4.6. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом руководителю.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.5. Закрывать вентили (краны), холодной и горячей воды.