

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный
техникум им. А.В. Яковлева»

ПРИНЯТО С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Председателя ГЭК
Директор ООО «Мамина
пекарня» _____ Рыльских О.
« ____ » ____ 2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического совета
протокол № 10
« ____ » ____ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
№ 463
« ____ » ____ 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

на 2023/2024 учебный год

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С

ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

V. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на 2022-2023 учебный год.

Настоящая Программа определяет квалификацию; сочетание квалификаций в соответствии с профессиональной образовательной программой исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662): повар ↔ кондитер.

база приема на образовательную программу; Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

1.2 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 августа 2022 г № 762 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 г "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");

- Приказ МОиН РФ от 08.11 2021 г № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336, « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования указанных в этих перечнях профессиям и специальностям среднего профессионального образования перечни которых утверждены Приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Федеральный закон от 03.07.2016 № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификаций»;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 01.12.2016 № 642 «О стратегиинаучно-технологического развития Российской Федерации(п.п.33,35);
- Паспорт приоритетного проекта«Образование»по направлению«Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденного протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 г. № 9;
- Проект «Программы модернизации образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в целях устранения дефицита квалифицированных рабочих кадров»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», паспорт, подпрограмма1;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации№ 968 от 16 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г. и 17.112017 г.);
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение № 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30 ноября 2016 г. №ПО/19);
- Инструкция по подготовке и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для главных экспертов (Приложение к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» № 54/2018 от 20 января 2018г.);
- Инструкция по работе с электронной системойеSim в рамках подготовки и проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдскиллсРоссия;
- Инструкция по получению паспорта компетенций (SkillsPassport) через личный кабинет участника в электронной системе интернет мониторинга eSim, (Приложение № 2 к письму Союза «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия);
- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)» от 28 февраля 2020 г. № 28.02.2020-1 «Об утверждении перечня компетенций ВСП».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Письмо союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)» от 26 марта 2020 г. № 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. № ГД 83/05 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий»
- Уставами WorldskillsRussia и WorldskillsInternational;
- Уставом ГБПОУ «ЧППГТ им. А.В.Яковлева» и иными локальными актами.

1.2.1 МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов».
- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 «Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) либо международной организацией «WorldSkills International», результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации».
- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия) от 29 октября 2018 г. N 29.10.2018-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП».
- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия».
- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена».

1.3 ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям

федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта.

1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ВИДЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВПД 1 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.

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 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, кролик.

ВПД 2 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.

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, 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.

ВПД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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.

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 горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5 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.

1.5 ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в виде демонстрационного экзамена.

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА:

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования осуществляется ГБПОУ «ЧППГТ им. А.В.Яковлева»

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Общие подходы к организации и проведению итоговой и промежуточной аттестаций обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования регулируются статьями 58 и 59 Закона об образовании.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяется и утверждается ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

2.2 ВЫБОР ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Заданием для демонстрационного экзамена»

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах www.worldskills.ru и www.esat.worldskills.ru не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования. (Приложения)

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.3 МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена,

которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Техникум обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

2.4 СРОК (ГРАФИК) ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер период проведения демонстрационного экзамена с 20 по 28 июня 2022 года.

При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

2.5 СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Состав экспертной группы утверждается руководителем ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева»

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по подготовке и проведению экзамена осуществляется Техникумом, в т.ч. по вопросам оплаты проезда, проживания, питания экспертов, привлеченным к работе из других регионов и населенных пунктов.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который распределяет обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между ее членами

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов профессиональной деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается успешно сданным по результатам выполнения задания, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий. Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с **Приложением 1** к Программе.

Таблица N 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (хранится в архиве техникума) и приказом директора техникума. Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из техникума, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому техникумом.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ)

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования [приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968](#), определяющих

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

- а) для слабовидящих: – обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
 - задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

V. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник 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.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, при наличии несогласия с оценкой аттестационной комиссии, имеет право подать в апелляционную комиссию заявление не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию Техникума.

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

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента её поступления.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 12 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦК
Протокол № ____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель ЦК

Т.Н.Тутаева
« ____ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
зам.директора по УПР ГБПОУ
«ЧППТ им. А.В.Яковлева»

Г.Н.Любченко

Перечень заданий демонстрационного экзамена по компетенции

34. Поварское дело

закрепленных за студентами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2021-2022 учебный год.

группа № 406-3

№ п/п	Ф.И.О. студента	задания демонстрационного экзамена по компетенции 34. Поварское дело	Дата выдачи темы	Подпись
1	Абельтаев Ашот Самвелович	КОД 1.1	18.01.22	
2	Акмалова Алина Марселевна	КОД 1.1	18.01.22	
3	Бардина Кристина Олеговна	КОД 1.1	18.01.22	
4	Ваганова Вероника Витальевна	КОД 1.1	18.01.22	
5	Жаховская Яна Алексеевна	КОД 1.1	18.01.22	
6	Илюхина Кристина Сергеевна	КОД 1.1	18.01.22	
7	Каримова Мария Эдуардовна	КОД 1.1	18.01.22	
8	Карпенко Марина Михайловна	КОД 1.1	18.01.22	
9	Колесникова Софья Эдуардовна	КОД 1.1	18.01.22	
10	Кузьяев Антон Михайлович	КОД 1.1	18.01.22	
11	Лебедева Ксения Александровна	КОД 1.1	18.01.22	
12	Медведев Вадим Павлович	КОД 1.1	18.01.22	
13	Никонова Дарья Евгеньевна	КОД 1.1	18.01.22	
14	Титов Константин Михайлович	КОД 1.1	18.01.22	
15	Тищенко Леонид Юрьевич	КОД 1.1	18.01.22	
16	Фрайнд Наталья	КОД 1.1	18.01.22	
17	Шкабара Яна Михайловна	КОД 1.1	18.01.22	
18	Ошкина Анна Евгеньевна	КОД 1.1	18.01.22	
19	Юсупова Виктория Вячеславовна	КОД 1.1	18.01.22	

Преподаватель

С.В. Семыкина

Мастер производственного обучения

Г.И. Шмакова

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦК
Протокол № ____
от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК
_____ Т.Н. Тутаева
«_____» _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
зам.директора по УПР ГБПОУ
«ЧППГТ им. А.В.Яковлева»
_____ Г.Н.Любченко .

Перечень заданий демонстрационного экзамена по компетенции

34. Поварское дело

закрепленных за студентами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2021-2022 учебный год.

группа № 405-3

№ п/п	Ф.И.О. студента	задания демонстрационного экзамена по компетенции 34. Поварское дело	Дата выдачи темы	Подпись
1	Арцер Илья Ильич	КОД 1.1	18.01.22	
2	Белошаньгина Виктория Андреевна	КОД 1.1	18.01.22	
3	Зайцев Сергей Андреевич	КОД 1.1	18.01.22	
4	Казакова Елена Александровна	КОД 1.1	18.01.22	
5	Коваленко Максим Станиславович	КОД 1.1	18.01.22	
6	Лапкина Анастасия Сергеевна	КОД 1.1	18.01.22	
7	Ларина Екатерина Олеговна	КОД 1.1	18.01.22	
8	Лобов Валерий Валерьевич	КОД 1.1	18.01.22	
9	Локтев Григорий Юрьевич	КОД 1.1	18.01.22	
10	Мехоношин Эдуард Дмитриевич	КОД 1.1	18.01.22	
11	Нестерова Арина Александровна	КОД 1.1	18.01.22	
12	Панков Кирилл Александрович	КОД 1.1	18.01.22	
13	Польянов Илья Денисович	КОД 1.1	18.01.22	
14	Распопов Андрей Вячеславович	КОД 1.1	18.01.22	
15	Родилов Данил Евгеньевич	КОД 1.1	18.01.22	
16	Солдатова Валентина Юрьевна	КОД 1.1	18.01.22	
17	Соломинов Александр Сергеевич	КОД 1.1	18.01.22	
18	Степанов Алексей Павлович	КОД 1.1	18.01.22	
19	Столбовая Татьяна Алексеевна	КОД 1.1	18.01.22	
20	Чернышев Дмитрий Владиславович	КОД 1.1	18.01.22	
21	Мингалиев Данил Робертович	КОД 1.1	18.01.22	

Преподаватель
Мастер производственного обучения

С.В. Семькина
В.В.Егорова

задание

задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.1

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

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

Описание модуля А: Работа модуля

- 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\гарнированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
 - 1 горячий соус на выбор участника
 - Оформление горячего блюда - на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно

перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
 - Выпеченный элемент из теста
 - Декоративный элемент из изомальта или карамели
 - Соус холодный
- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г
порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

**СПИСОК ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронной почта:		Ввести адрес электронной почты сдающего		
Телефон:		Ввести телефон сдающего		
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Потребность для выполнения задания	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				

Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цукини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		

Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		

Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		

Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		

Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Курица тушка (1600-1800)	г	1600		

Образец заполнения меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (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.
Горячая закуска - морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо - рыба	Гельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочнобазиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.