

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное
учреждение «Вятско-Полянский механический техникум»
(КОГПОБУ ВПМТ)

УТВЕРЖДЕНО:

Совет техникума
(протокол от «09» февраля 2024 г. №1)

УТВЕРЖДАЮ:



Директор КОГПОБУ ВПМТ
О.М. Мельников

«09» февраля 2024 года

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ (ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

«Повар»

(Новый вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и
кулинарных изделий в организациях питания)

(Квалификация: «Повар»)

(Профессиональный стандарт: «Повар»)

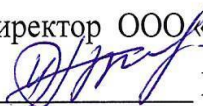
Вятские Поляны 2024

Разработчики:

Усова Жанна Викторовна, преподаватель высшей категории, КОГПОБУ
«Вятско-Полянский механический техникум»

Программа согласована:

Директор ООО «Максим»

 Н.А. Горбань

«09» февраля 2024 года



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	
1.1 Общие положения	
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	
1.3 Планируемые результаты обучения.....	
1.4 Учебно-тематический план	
1.5 Календарный учебный график.....	
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	
1.7 Организационно-педагогические условия.....	
1.8 Формы аттестации.....	
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	
2.1 Текущий контроль.....	
2.2 Промежуточная аттестация.....	
2.3 Итоговая аттестация.....	

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана КОГПОБУ «Вятско-Полянским механическим техникумом».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 N 68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" утв. Приказом Министерства Образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569,зарег. Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 44898 от 22.12.2016)

Положение об отделении профессионального обучения и дополнительного профессионального образования Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения "Вятско-Полянский механический техникум"

Программа профессиональной подготовки/переподготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональный стандарт «Повар» приказ от 09 марта 2022 N 113н).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

а) категория слушателей: имеющие среднее общее образование и профессиональное обучение.

б) требования к уровню обучения/образования: нет

1.1.3 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.4 Форма обучения: очная

1.1.5 Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды аудиторных (лекционных, практических, лабораторных) занятий и самостоятельной работы слушателя.

1.1.6 Период освоения: не менее 30 календарных дней.

1.1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки/переподготовки/ и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки/переподготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации «Повар» по профессии: «Повар».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: повар

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень квалификации.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки/переподготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара», 3 уровня квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки/переподготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование
-------------------------	---------------------------------------	---------------------------

		трудовой функции
ВД1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	А/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ПК 1.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт

ВД1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептичес кие методы определения доброкачествен ности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены,	У1.1.1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины У 1.1.2 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования У 1.1.3 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ПоО1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПоО 1.1.2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
--	---	--	---	---

	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	3 2.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов в для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 3 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 3 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения 3 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 3 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов 3 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке и измельчении сырья, используемого при	У2.2.1 Проверять органолептически м способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. У 1.2.2 Использовать рецептуры технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.3 Использовать системы визуализации заказов и контроля их выполнения У1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться У1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.9	ПоО 1.2.1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.2. Подготовка полуфабрикатов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПоО 1.2.6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
--	--	--	--	--

1.4. Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттеста ции
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	10	6			4	
Тема 1.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	4	2			2	
Тема 1.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	4	4			2	
Промежуточная аттестация	2					зачет
Модуль2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	134	22	104	0	6	
Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2			2	
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	2			
Тема 2.3 Кулинария	12	8	2		2	
Тема 2.4. Основы товароведения	8	4	2		2	
Тема 2.5 Основы физиологии питания	6	2	4			
Практика	92		88	4		
Промежуточная аттестация	2	2				зачет
Итоговая аттестация	6		6			экзамен
Всего ак. часов	144	28	104	4	10	

1.5 Календарный учебный график

Таблица 3 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																									
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Итого	
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»																										
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	4																									4
Тема 1.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	2	4																								4
Промежуточная аттестация		2																								2
Модуль 2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара																										

[illegible]

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»			
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	Лекция	2	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого
Тема 1.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	Лекция	2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда
Модуль2			
Приготовление блюд и напитков под руководством повара			
Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности	Лекция	2	Требования охраны труда и техники безопасности.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места	Лекция	2	Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Механическое оборудование. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья.
	Лекция	2	Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы.

			Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование.
	Лекция	2	Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.
	Практическая работа	2	Правила эксплуатации механического оборудования
Тема 2.3.Кулинария	Лекция	2	Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов.
	Лекция	2	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из рыбы.
	Лекция	2	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
	Лекция	2	Приготовление сладких блюд и напитков.
	Практическая работа	2	Составление технологических карт на блюда
Тема 2.4 Основы товароведения	Лекция	2	Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.
	Лекция	2	Маркировка товаров. Требования к качеству. Упаковка и условия хранения.
	Практическая работа	2	Определение показателей качества продовольственных товаров
Тема 2.5 Основы физиологии питания	Лекция	2	Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость. Органолептическая оценка пищевых веществ. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании.

			Водно-солевой баланс. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания.
	Практическая работа	2	Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность.
	Практическая работа	2	Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения.
Практика	Практическая работа	92	Организация рабочих мест и Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд и напитков.

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
		Столы производственные со встроенной моечной ванной, кухонный инвентарь, электрические плиты, холодильные шкафы, пароконвектоматы, шкаф шоковой заморозки, термомиксер, погружной

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	кулинарных изделий	термостат, блендер погружной, планетарные миксеры, шкаф жарочный, конвекционная печь

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 8с.
1.4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 48 с.
1.5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III 12 с.
1.6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования- Введ.2015-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 11с.
1.7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
1.9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
1.10.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.11.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
1.12.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
1.13.Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
1.14.Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
1.15.Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
2 Основная литература
2.1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2.2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2.3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
2.4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
2.5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2.6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
2.7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2.8. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
2.9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2.10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :

Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2.11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2.12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
2.13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
2.14. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
2.15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3 Дополнительная литература
3.1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО
4 Интернет-ресурсы
4.1. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ;
4.2. http://www.eda-server.ru/gastronom/ ;
4.3. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
4.4. http://www.pitportal.ru/
5 Электронно-библиотечная система
5.1

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений,

инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и

экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Экзамен в форме тестирования проводится в течение 1 астрономического часа (60 минут) и включает в себя 30 вопросов (10 вопросов-модуль №1 и 20 вопросов модуль № 2), которые последовательно предъявляются аттестуемому в автоматизированном режиме. Во время тестирования на экране монитора располагается только одно тестовое задание. Каждый аттестуемый имеет право пройти тест только один раз. По истечении 60 минут компьютерная программа автоматически завершает процедуру тестирования и выдает на экран монитора итоговый результат. Аттестуемый может претендовать на оценку «отлично» в случае, если он выполнил более 80% предъявленных заданий; оценку «хорошо», если выполнил более 70%; оценку «удовлетворительно», если выполнил более 50%. Тестируемому предоставляется возможность до начала процедуры тестирования выполнить демонстрационный тест с целью ознакомления с интерфейсом тестирующей программы и способами ввода ответов. Демонстрационный тест содержит по два задания различных форм и способов ввода ответов, встречающихся в аттестационном тесте. Содержание демонстрационного теста является отвлеченным, простым и понятным тестируемому.

- «Зачтено» («аттестован»). Слушатель не имеет неудовлетворительных результатов по всем видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой, и (или) показал знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшего обучения и профессиональной деятельности.
- «Не зачтено» («не аттестован»). Слушатель имеет неудовлетворительный результат по одному или нескольким видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой, и (или) показал пробелы в знании основного учебно-программного материала.

Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

1. Отметьте понятия, относящиеся к рынку труда:

- а) Ликвидность
- б) Средства производства+
- в) Рабочая сила+
- г) Труд+

2. Чем является цена реализации труда или цена реализации рабочей силы?

- а) Оптовой ценой
- б) Ценой без НДС
- в) Заработная плата+

3. Отметьте элементы, которые включает в себя современная структура рынка труда?

- а) Производственную систему
- б) Систему найма+
- в) Систему подготовки кадров+
- г) Систему переподготовки и переквалификации+

4. От чего зависит спрос на труд и предложение труда?

- а) Цен на продукты питания
- б) Мировых цен
- в) Цены реализации труда+

5. К какому понятию относятся «трудовые ресурсы»?

- а) «Финансовые ресурсы»
- б) «Материальные ресурсы»
- в) «Сырьевые ресурсы»
- г) «Человеческие ресурсы»+

6. Что характеризует трудовой потенциал?

- а) Количество и структуру труда
- б) Качество и потенциальные возможности труда+

7. Что входит в качественную характеристику трудового потенциала?

- а) Психическую составляющую
- б) Социальную составляющую+
- в) Интеллектуальную составляющую+
- г) Физическую составляющую+

8. Какие составляющие включает в себя экономически активное население?

- а) Все население страны
- б) Безработных, не ищущих работу
- в) Безработных, активно ищущих работу и готовых приступить к ней+
- г) Занятых общественно-полезной деятельностью, приносящей доход+

9. Что входит в структуру трудового рынка?

- а) Объекты рынка труда
- б) Рыночный механизм+
- в) Конкуренцию+
- г) Субъекты рынка труда+

10. Что входит в структуру механизма трудового рынка?

- а) Сотрудничество
- б) Конкуренция+
- в) Предложение труда+
- г) Цена труда+
- д) Спрос на труд+

11. Отметьте существующие модели рынка труда:

- а) Африканская
- б) Шведская+
- в) Американская+
- г) Японская+

12. Отметьте название новых тенденций в развитии экономики, придавших новое качество рынку труда:

- а) «жесткий рынок труда»
- б) «эластичный рынок труда»
- в) «гибкий рынок труда»+

13. Чем является подвижное использование рабочего времени и функциональная смена рабочих мест?

- а) Стандартные режимы использования полного рабочего времени
- б) Режимы использования полного рабочего времени
- в) Нестандартные режимы использования полного рабочего времени+

14. Отметьте основные группы, которые в себя включает структура спроса на рабочую силу?

- а) Спрос на профессиональную рабочую силу
- б) Спрос на неквалифицированную рабочую силу+
- в) Спрос на рабочую силу низкой квалификации+
- г) Спрос на высококвалифицированную рабочую силу+

15. Что такое предложение рабочей силы?

- а) Спрос на товары и услуги
- б) Спрос на рабочую силу
- в) Спрос на рабочие места+

16. Что можно приобрести на рынке труда?

- а) Оборудование, необходимое рабочим для трудовой деятельности
- б) Право на использование способностей работника
- в) Способности человека, необходимые для создания материальных ценностей
- г) Работника, обладающего необходимыми трудовыми навыками+

17. Как реализуются взаимодействия на рынке труда?

- а) посредством обмена на основе спроса и предложения+
- б) за счёт эффективного использования рабочей силы
- в) за счёт ограниченности экономических ресурсов
- г) посредством вложения капиталов с целью последующего получения прибыли

18. Отметьте аргумент при построении функции спроса на труд:

- а) заработная плата

- б) цена+
- в) ставка процента
- г) доход

19. Отметьте то, что не относится к основным механизмам рынка труда:

- а) Предложение
- б) Профессиональная переподготовка+
- в) Спрос
- г) Рыночная цена трудовых услуг

20. Что из представленного в ответах будет являться формой материального вознаграждения?

- а) Рента
- б) Процент по вкладу
- в) Заработная плата+
- г) Ставка заработной платы

21. Чем является занятость населения?

- а) отсутствие свободного времени
- б) деятельность граждан, необходимая для своих и общественных потребностей+
- в) отсутствие экономической свободы
- г) безработица

22. Что такое рынок труда:

- а) продажа трудовых вакансий
- б) спрос фирм на работников
- в) система социально – трудовых отношений+
- г) аукцион трудовых затрат

23. Отметьте то, что не будет являться причиной возникновения безработицы:

- а) низкая мобильность работника
- б) применение современных технологий
- в) тяжелые климатические условия+

24. Государственной формой регулирования безработицы является:

- а) инвестиции в предприятия для сохранения рабочих мест+
- б) полный запрет на иностранную рабочую силу
- в) поддержка частного предпринимательства+
- г) уменьшение работникам заработной платы

25. Откуда происходит финансирование программы занятости граждан РФ?

- а) из средств работодателя
- б) из средств работника
- в) из федерального бюджета+
- г) из местного бюджета+

Модуль 2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Перечень тестов. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. К макронутриентам относятся:
 - а) витамины, минеральные вещества
 - б) белки, жиры, углеводы
 - в) вода
2. Незаменимыми называются вещества
 - а) не образующиеся в организме и поступающие с пищей
 - б) образующиеся в организме и поступающие с пищей
 - в) образующиеся в организме
3. Физиология питания изучает
 - а) влияние пищи на организм человека
 - б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
 - в) строение и функции организма человека
4. Дайте определение жирам – это
 - а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
 - б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
 - в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород
5. Пища нужна для:
 - а) удовлетворение вкусового наслаждения
 - б) восполнение затрат энергии человека
 - в) обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и восполнения затрат организма
6. К микронутриентам не относятся:
 - а) витамины
 - б) липиды
 - в) полипептиды
7. Каких белков не существует
 - а) полноценных, не полноценных
 - б) заменимых, незаменимых
 - в) насыщенных, ненасыщенных
8. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка
 - а) 4 ккал
 - б) 5 ккал
 - в) 9 ккал

Перечень тестов. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
 - а) Физиология
 - б) Морфология
 - в) Экология
 - г) Использование микроорганизмов
2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
 - а) Дрожжи
 - б) Грибы
 - в) Молочнокислые бактерии
 - г) Вирусы
3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора

- а) Спонтанные
- б) Индуцированные
- в) Прямые
- г) Обратные

4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов

- а) Нитрификация
- б) Гниение
- в) Денитрификация
- г) Разложение мочевины

5. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) ...

- а) В присутствии аммиака
- б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода
- в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)
- г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)

6. В каком слое почвы содержится наибольшее количество микроорганизмов?

- а) На глубине 1 – 2 см
- б) В самом верхнем слое почвы
- в) На глубине 25 см
- г) Во всех слоях содержание микроорганизмов одинаково

7. Какие микроорганизмы передаются через воздух?

- а) Возбудители кишечных инфекций
- б) Возбудители столбняка, сибирской язвы
- в) Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии
- г) Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы

8. От каких факторов зависит уровень микробного загрязнения воздуха?

- а) От плотности населения
- б) От вентиляции, частоты проветривания
- в) От способа уборки
- г) Все ответы верны

Перечень тестов. Техническое оснащение и организация рабочего места

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов
- б) административно-бытовые
- в) производственные
- г) помещения приемно-вестибюльной группы

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) холодный цех
- б) овощной цех
- в) мясной цех
- г) рыбный цех

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) кондитерский цех

- б) моечная кухонной посуды
- в) холодный цех
- г) мясной цех

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся

- а) моечная столовой посуды
- б) сервизная
- в) хлеборезка
- г) мастерские

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов,
- в результате которых получается кулинарная продукция
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- а) припускание
- б) сортировка
- в) бланширование
- г) пассерование

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- а) припускание
- б) порционирование
- в) оформление
- г) отпуск потребителю

Перечень тестов. Основы калькуляции и учета

1. Что такое инвентаризация?

- а) группировка результатов учета по определенным признакам
- б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
- в) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

2. Какой измеритель не существует?

- а) натуральный
- б) денежный
- в) бухгалтерский

3. Что учитывают в натуральных измерителях?

- а) рабочее время
- б) количество работников на предприятии
- в) материальные ценности

4. Кому подчиняется главный бухгалтер?

- а) менеджеру
- б) руководителю
- в) начальнику отдела кадров

5. Как округляют число, если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5?

- а) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
- б) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
- в) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу

6. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая наценка
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка
- в) стоимость сырья и налоги

7. Что такое оценка товара?

- а) оприходование товара на предприятии
- б) выбор учетной цены
- в) проверка качества товара

8. Назвать цель составления плана-меню

- а) чтобы сосчитать выручку
- б) чтобы заказать продукты на базах снабжения
- в) чтобы рассчитать потребность в продуктах

Перечень тестов. Кулинария

1. Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Говядина
- в) Баранина
- г) Курятина

2. Какое из этих блюд относится к украинской кухне?

- а) Галушки
- б) Клецки
- в) Манты
- г) Пельмени

3. Какая часть гвоздичного дерева после сушки становится пряностью?

- а) Листья
- б) Кора
- в) Бутоны
- г) Корни

4. Каких улиток употребляют в пищу?

- а) Садовые
- б) Древесные
- в) Виноградные

г) Каменотесы

5. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?

- а) Пшено
- б) Гречка
- в) Рис
- г) Манка

6. Нанесение неглубоких надрезов на поверхность куска мяса, с целью размягчения?

- а) Карбование
- б) Панировка
- в) Фламбирование
- г) Бланширование

7. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Перец
- б) Масло
- в) Соль
- г) Спирт

8. Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Тартинки
- б) Канапе
- в) Сэндвичи
- г) Тарталетки

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков второму уровню квалификации по

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

Критерии оценивания:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00

		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	9,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	9,00
Итого			50

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Указывается минимально необходимое количество баллов или оценка.

Образцы задания

Наименование модуля задания
Модуль 2: Приготовление блюда, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Задание 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: - один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 °С.

Минимальная масса одной порции 180 грамм.
 Оформление блюда на усмотрение участника.
 Порции подаются на тарелках круглая белая плоска D30-32 см.
 Используйте продукты из списка расходных материалов

Оценка, выраженная в баллах за выполнение заданий демонстрационного экзамена, полученных для каждого студента переводится в пятибалльную шкалу

Показатель	Оценка 2	Оценка 3	Оценка 4	Оценка 5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-14,99%	15,00-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Баллы демозамена	0-10,49	10,5-27,9	28-48,9	49-70