

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

*2021г.*

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол №7  
от «31» марта 2021 г.  
Председатель  
методического объединения  
Ч /Чалдаева С.Г.  
Манжурова Т.Е.  
«31» марта 2021 г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  
Протокол № 5  
от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
Кузнецова В.Г.  
«26» апреля 2021 г.

Составитель: мастер п/о Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./  
мастер п/о Никулина И.Б. /Никулина И.Б./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
-ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г.  
Приказом № 1581 Министерства образования и науки Российской Федерации  
- Учебного плана на 2021-2024 уч.год.

**Эксперты:**

**Техническая экспертиза:**

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И. /Кондратьева Ю.И.  
(подпись)

**Содержательная экспертиза:**

Индивидуальный предприниматель Кинжалиева М.К. /Кинжалиева М.К.  
(подпись)



## СОДЕРЖАНИЕ

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

## **ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

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

### **1. Форма ГИА**

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

### **2. Объем времени**

На проведение ГИА - 2 недели.

### **3. Сроки проведения ГИА**

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

### **4. Нормативное обеспечение ГИА**

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

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

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

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

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

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

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

## **5. Требования к ВКР**

Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки компетенций .

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

## **6. Условия допуска обучающихся к ГИА**

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

Для участия в ДЭ:

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

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

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

## **7. Процедура проведения ДЭ**

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

ДЭ проводится в несколько этапов:

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

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

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

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

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

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

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

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

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

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

Оценка результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется:

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

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

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

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

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

## **8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**



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

Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

#### **9. Результаты ДЭ.**

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

#### **10. Документация по итогам ГИА**

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

#### **11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК**

ФГОС СПО по профессии;

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

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

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

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

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

Программа ГИА по профессии.

Приказ о допуске выпускников к ГИА.

Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

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

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

Копии протоколов ДЭ, которые является подтверждением выполнения студентами ВКР.

### **Приложение А**

Практические задания для проведения демонстрационного экзамена.

#### ***Инструкция:***

Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания:

Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Щука - фаршированная целиком»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дорадофаршированная»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Перец фаршированный»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание



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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Зразы»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 2 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 3 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 4 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 5 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 6 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 7 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 8 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 9 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 11 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 12 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 13 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 14 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

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

Вариант № 15 Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий - 120 мин.

Задание варианта 15 Приготовить зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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



Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 16:** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновое заливное с клубникой.

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 17:** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Мягкое желе из манго

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 18:** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Панакота из сливок

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 19:** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 20** : Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Крем - брюле

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 21**: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный снег

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 22**: Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле маковое

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 23** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновый мусс

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 24** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Лимонный самбук

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 25** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каталонский крем

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 26** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле ореховое

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 27** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный пудинг из манной крупы

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 28** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Морковь глазированная в меду

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 29** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карпаччо из ананаса с имбирным соусом

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 30** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Экзотический фруктовый салат

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 31** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каннеллонни из ананаса с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 32** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ананас-фламбе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 33** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамель апельсиновая пряная

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам



**Задание 34.** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Манго обжаренная со специями

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 35** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фрукты на гриле

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 36** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 37** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамельные орехи с инжиром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 38** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 39** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Бананы карамелизованные

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 40** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Томлённый в вине ананас

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 41** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный брауни с грецким орехом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 42** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный фондан

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 43** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадное пирожное Бискотти.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 44** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Меренги

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 45** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Птифур

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 46** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Печенье шоколадные завитки с бананом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 47** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Миндально - апельсиновый твиль

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 48** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - заварное пирожное

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 48** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Кокосовое печенье с шоколадом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

**Задание 49** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин Текст задания: Приготовить -

Маффины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 50** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Капкейк с кремом Ганаш

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 51** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Песочные корзиночки

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 52** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Флорентины из песочного теста

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 53** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

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

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 54** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Пирожные «Имбирный чизкейк»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 55** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадные трюфели

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 56** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Медовик - авторская интерпретация

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 57** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Профитроли из заварного теста

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 58** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ватрушка с творогом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 59** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ромовая баба

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 60** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Штрудель

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 61** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Слойка - Язычок

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу



Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 63** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шарлотка

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Задание 64** Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каравай

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.