Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Красноярский техникум социальных технологий»

 (полное наименование ОО)

Диагностический срез

по ОПОП СПО по специальности (по профессии) 19.021.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (код, наименование)

Курс 4, группа Т15

Профессиональные модули:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Междисциплинарные курсы (и) или учебная практика):

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

УП 01. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

УП 03. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Форма проведения: комплексная работа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (тестирование, собеседование, комплексная работа и др.)

Формируемые компетенции ПК:

* 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
* 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
* 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
* 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Знания, умения, практический опыт:

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

1. расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
2. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
3. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
4. контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

ВПД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов,
2. соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
3. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
4. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
5. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
6. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
3. проводить расчеты по формулам;
4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
5. выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
6. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
7. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
8. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
9. проводить расчеты по формулам;
10. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
11. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
12. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
13. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
2. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
4. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
5. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
6. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
7. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
8. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
9. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
11. технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
12. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
13. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
14. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
15. правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
16. требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
17. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
18. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
19. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
20. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
21. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
22. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
23. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
24. требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
25. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
26. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
27. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
28. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
29. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
30. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
31. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
32. правила соусной композиции горячих соусов;
33. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
34. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
35. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
36. привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
37. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
38. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
39. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
40. гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
41. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
42. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
43. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
44. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
45. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
46. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
47. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
48. температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
49. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
50. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
51. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
52. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
53. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Задания для диагностического среза

Диагностический срез проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в кабинете кулинария и кулинарном цехе.

Время выполнения задания - 2 академических часа.

**Инструкция:** Проанализируйте представленную информацию.

Произведите действия согласно заданиям.

Максимальное время выполнения задания – \_2\_академических часа.

Раздаточные и дополнительные материалы ситуационные задачи, технологическая карта №1, плакаты приготовления полуфабрикатов и сложных холодных блюд и кулинарных изделий.

Часть А. – Производственные ситуационные задачи.

Часть Б. – Практическая работа.

Часть А.

Производственные ситуационные задачи.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании: форма ответа - письменно.

Время выполнения задания – 30 минут.

*Задача № 1.   Вы  работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.*

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.

2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3. Как определить качество мяса.

4. Организуйте рабочее место повара для приготовления котлетной массы.

5. Правила т/б при работе в мясном цехе.

*Задача №2. Вы работаете в рыбном цехе. В цех поступил свежезамороженный окунь.*

1. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

2. Как разделывают рыбу на филе с кожей?

3. Организуйте рабочее место повара по изготовлению порционных и мелкокусковых рыбных полуфабрикатов.

 *Задача № 3.* Вы технолог ресторана «Лель», в ресторане проводится день украинской кухни. Дайте характеристику блюда и требования к качеству: борщ «Украинский», котлета «Полтавская», посуда для их отпуска, температура подачи, срок хранения на раздаче.

 *Задача №4.* В меню предприятия есть блюдо «Рыба запечённая по-московски»: какой вид полуфабриката из рыбы используется; вид и консистенция соуса для запекания рыбы

 *Задача №5.* В меню предприятия есть блюдо « Мясо шпигованное»: какой вид полуфабриката мяса используется для шпигования; какие дополнительные продукты используют для шпигования.

 *Задача №6.*  В меню предприятия есть блюдо «Сырные палочки»: какой вид сыра используют для блюда и какой способ тепловой обработки сыра.

 *Задача №7.* В меню предприятия есть блюдо «Картофель фаршированный»: какой способ тепловой обработки используется для приготовления блюда.

*Задача №8.* В меню предприятия есть блюдо Щука фаршированная: какой способ подготовки рыбы для фаршированния используют.

*Задача №9.* В меню предприятия есть блюдо «Поросёнок фаршированный»: какой способ тепловой обработки используется для приготовления блюда.

*Задача №10.* В меню предприятия есть блюдо «Жюльен»: какой способ тепловой обработки используется для приготовления блюда, какие продукты.

Часть Б.

Практическая работа

Инструкция

Выполнение практической работы ведаться в парах

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 60 минут.

Задание

Приготовьте в соответствии с технологической картой №1 горячее блюдо:

 Технологическая карта № 1.

Наименование блюда: Отбивная из птицы сгарниром

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, гр. |
| БРУТТО | НЕТТО |
| [Курица\*](file:///%5C%5C192.168.0.17%5Cc%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D0%B0%D0%BF%D0%BA%D0%B0%5C%D0%9F%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B0%5C%D0%A2%D0%9A%20%D0%A1%D0%A0%D0%95%D0%97%20%D0%A215.doc#Примечание_497) | 272 | 98 |
| Мука пшеничная в/с | 15 | 15 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец чёрный молотый | 0,005 | 0,05 |
| Сухари пшеничный | 37 | 33 |
| [Яйца](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/2 шт. | 20 |
|  **Масса полуфабриката из птицы** | — | 148 |
| М[асло растительное](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) | 20 | 20 |
|  **Масса жареного филе** | — | 130 |
| [масло сливочное](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 |
| Гарнир: макароны отварные с жиром | — | 150 |
| Выход | — | 290 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Мякоть без кожи.

Технология приготовления: Зачищенное филе птицы (без косточки), слегка отбивают, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в сухарях, и жарят 12—15 мин непосредственно перед по­дачей. При отпуске на филе кладут масло. Гарнир — макароны отварные.

Технологическая карта №2

Наименование блюда: Макароны отварные с жиром или сметаной

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, гр. |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Макаронные изделия | 52 | 50 |
| Вода | 312 | 312 |
| Соль | 4 | 4 |
|  **Масса отварных макарон или лапши** | **—** | **142** |
| [Маргарин столовый](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 |
| **Выход: с жиром** | **—** | **150** |

Технология приготовления: Макароны отваривают сливным способом. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растоплен­ным жиром.

**Критерии оценки диагностического среза**

Выводить общая средняя оценка А+Б/2

Часть А.

**Эталоны ответов:**

*Задача №1:*

*1)* По последнему поясничному позвонку делят на по­ясничную часть и тазобедренную.

*2)* Внутренний и верхние, наружный и боковой куски для тушения, пашина для котлетной массы

*3)* Поверхность мяса влажная, упругая консистенция, цвет и запах свойственны виду мяса

*4)* Мясорубка, лотки, доски и ножи с маркировкой МС, фаршемешалка, ванна для замачивания хлеба.

*5)* Полы бетонные, стены покрыты плиткой, температура 18°С,освещение искусственное и естественное.

*Задача №2*

*1)* Обработку начинать с удаления жесткого спинного плавника.

*2)* Начиная с головы срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику

*3)* Стол производственный, лотки, доски и ножи с маркировкой РС, весы.

*Задача №3:* Особенности Борща Украинского – растёртый чеснок с солью и салом, подают с пампушками или галушками. Особенность Котлет Полтавских – готовят из говядины с чесноком и шпиком. Температура подачи блюд 65°С. Срок хранения 2 часа.

*Задача №4*: Соус сметанный средней консистенции, порционные куски с кожей без костей

*Задача №5:* Крупнокусковой полуфабрикат. Овощи (морковь, чеснок), шпик.

*Задача №6:* Сыр сычужный твёрдый, жарка во фритюре

*Задача №7:* Запекание

*Задача №8:*Потрошение через голову, снятие кожи чулком.

*Задача № 9:*Жарка в жарочном шкафу

*Задача № 10:* Запекание. Белые грибы или шампиньоны, соус сметанный

5(отлично) - Все решения верны

4(хорошо) - Выполнено, верно решено 6-5 задач

3(удовлетворительно) - Выполнено, верно решение 4 задач

2(удовлетворительно) - Выполнено верно решение 3 задачи или нет верных решений.

Часть Б.

**«Отлично» -** блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

**«Хорошо» -** незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

**«Удовлетворительно» -** изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

**«Неудовлетворительно» -** изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюд

Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Красноярский техникум социальных технологий»

 (полное наименование ОО)

Протокол проведения диагностического среза

по ОПОП СПО по специальности (по профессии) 19.021.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (код, наименование)

Курс 4, группа Т15

Профессиональные модули:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты освоения профессиональных модулей

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. студента | Оценка Часть А. | Оценка Часть Б. | Средний балл | ПК 1.1.- ПК 1.3 | ПК 3.1. – ПК 3.4 |
| (+)-формируется, сформирована;(-)-не формируется, не сформирована | (+)-формируется, сформирована;(-)-не формируется, не сформирована |
|  | Агартанов Денис Юрьевич |  |  |  |  |  |
|  | Аницина Алена Юрьевна |  |  |  |  |  |
|  | Дрожжакова Екатерина Витальевна |  |  |  |  |  |
|  | Захаров Федор Владимирович |  |  |  |  |  |
|  | Кабанова Дарья Александровна |  |  |  |  |  |
|  | Кузнецова Александра Сергеевна |  |  |  |  |  |
|  | Лобовикова Маргарита Андреевна |  |  |  |  |  |
|  |  Минаев Павел Валерьевич |  |  |  |  |  |
|  | Нейман Антон Рудольфович |  |  |  |  |  |
|  | Несветайло Галина Александровна |  |  |  |  |  |
|  | Остапчук Софья Николаевна |  |  |  |  |  |
|  | Романова Анастасия Глебовна |  |  |  |  |  |
|  | Трусова Марина Анатольевна |  |  |  |  |  |
|  | Ускова Екатерина Вячеславовна |  |  |  |  |  |
|  | Фролова Анна Михайловна |  |  |  |  |  |
|  | Шаипов Руслан Султанович |  |  |  |  |  |
|  | Петров Герман Юрьевич |  |  |  |  |  |
|  | Литвяк Елизавета Вадимовна |  |  |  |  |  |
|  | Ваулина Виктория Юрьевна  |  |  |  |  |  |

Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)

Представитель образовательной организации:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)