

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 024
от «15» ноября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ПОО МТК

О.А. Пундикова

«15» ноября 2024 г.



Председатель ГЭК

В.А.Фёдоров

«15» ноября 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**
в 2024-2025 учебном году

Магнитогорск, 2024

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы специальностей и профессий, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024), Приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 24.04.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции России 07.12.2021 № 66211

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» (ГБОУ ПОО МТК)

Разработчики:

Ахмадиева О.А., мастер производственного обучения

Дрыгина Ю.С., заведующая практикой

Башкирова О.А., методист

Программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Общественное питание и торговля» ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «25» октября 2024 №3

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «15» ноября 2024 №024

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
	Общие положения	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	6
2	Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по КОД 43.01.09-1-2025	11
2.1.	Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	11
2.2.	Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	26
2.3.	План застройки площадки ДЭ	50
2.4.	Требования к составу экспертных групп	51
2.5.	Инструкции по технике безопасности	52
2.6.	Образец задания	55
	Приложения	59

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по профессии 43.01.02 «Повар, кондитер» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 № 44898);

– Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБОУ ПОО МТК;

– Оценочными материалами для демонстрационного экзамена профильного уровня по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2024-2025 учебный год.

4. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки, обучающихся государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в

целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», соответствующей требованиям ФГОС СПО, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Форма государственной итоговой аттестации:

- Демонстрационный экзамен профильного уровня.

Объем времени на подготовку и проведение:

На ГИА отводится 6 недель с 19.05.2024 г. по 28.06.2024 г.

Сроки проведения:

- проведение демонстрационного экзамена с «17» июня 2025 по «28» июня 2025 г.

**1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

1.1 Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
-------	--

1.3 Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (далее – ВД):

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

	кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОД 43.01.09-1-2025

2.1. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице №1.

Таблица 1 – Сведения о применении КОД

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части – инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест

между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) волонтеров.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица 2 – Требование к продолжительности ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	Профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

	<p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Умение: соблюдать выход при порционировании
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
	Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■

		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом	■

		рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■
		Умения: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании	■
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий	■
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации	■

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования	■
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов	■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом	■

	разнообразного ассортимента	рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
		Умение: доводить до вкуса	■
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	■
Вариативная часть КОД			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации равиоли с начинкой ово лакто	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■
		Умение: применять оборудование,	■

		приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации и применяемыми технологиями	
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом ravioli с начинкой ово лакто	■
		Навык: приготовление теста с использованием современных технологий	■
		Навык: приготовление начинки ово лакто	■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 6

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента и регламентами	4,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	4,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных	14,00

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации равиолей с начинкой ово лакто и соусом	20
ИТОГО (вариативная часть)			80,00
ИТОГО (совокупность инвариативной и вариативной частей)			100,00

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок и объявляются после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта на основе «Таблицы пересчета результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную шкалу»

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
--------	-----	-----	-----	-----

Процент выполнения заданий ДЭ	0- 19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100%
-------------------------------------	-----------	-----------	-----------	------------

2.2 ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ОСНАЩЕНИЯ, РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 7.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 7

1. Зоны площадки							
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки		
Рабочее место участника					А		
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б		
Рабочее место экспертов					В		
Рабочее место главного эксперта					Г		
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
					ГИА ДЭПУ		
Перечень оборудования							
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество	28.93.15	На 1 раб.место	1	шт	А

		уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.					
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб.место	1	шт	А
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб.место	1	шт	А
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб.место	1	шт	А
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб.место	1	шт	А
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб.место	1	шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб.место	3	шт	А

8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-хуровня	31.09.11	На 1 раб.место	1	шт	A
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб.место	1	шт	A
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб.место	1	шт	A
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб.место	1	шт	A
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб.место	1	шт	A
13.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб.место	1	шт	A
Перечень инструментов							
1.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2шт каждого размера на однорбочее место)	28.93.15	На 1 раб.место	6	шт	A
2.	Гастроёмкость из нержавеющей стали с	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6	28.93.15	На 1 раб.место	2	шт	A

	крышкой	176x162x100мм (по 1шт каждого размера на однорбочее место)					
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб.место	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб.место	1	шт	А
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб.место	3	шт	А
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб.место	1	шт	А
7	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб.место	1	шт	А
8	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб.место	6	шт	А
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб.место	1	набор	А
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб.место	2	шт	А
11	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб.место	2	шт	А
12	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб.место	2	шт	А
13	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм;	22.29.23	На 1 раб.место	1	набор	А

		жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.					
14	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб.место	1	шт	А
15	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб.место	1	шт	А
16	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб.место	2	шт	А
17	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб.место	2	шт	А
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб.место	1	шт	А
19	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб.место	1	шт	А
20	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб.место	1	шт	А
21	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб.место	1	шт	А
22	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до +230°C	22.19.20	На 1 раб.место	1	шт	А
23	Тарелка круглая белая	Диаметром от 30 до 32	23.41.11	На 1 раб.	9	шт	А

	плоская	см, без декора с ровными полями		место			
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб.место	2	шт	А
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб.место	2	шт	А
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб.место	5	шт	А
27	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб.место	1	шт	А
28	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	1	шт	А
29	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб.место	3	шт	А
30	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб.место	1	шт	А
31	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение	25.71.14	На 1 раб.место	1	шт	А

		образовательной организации					
32	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	1	шт	A
Перечень расходных материалов							
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб.место	1	шт	A
2.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб.место	1	шт	A
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб.место	2	шт	A
4.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 раб.место	10	шт	A
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб.место	1	шт	A
6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб.место	6	шт	A
7.	Баллоны с газом для крема сифона	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб.место	2	шт	A
8.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб.место	10	шт	A
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб.место	50	шт	A
10	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб.место	4	шт	A
11	Салфетки из нетканого	Универсальные, не	13.92.29	На 1 раб.	1	шт	A

	материала	менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30см		место			
12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб.место	3	шт	А
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб.место	1	шт	А
14	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб.место	1	шт	А
15	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб.место	1	шт	А
16	Пакеты для мусора	60 л, 120 л (по 2 шткаждого)	22.22.11	На 1 участника	4	шт	А
Список продуктов							
17	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
18	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
19	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника	0,300	кг	А

20	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
21	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	01.47.21	На 1 участника	10	шт	А
22	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	мл	А
23	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
24	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
25	Масло сливочное	Максимальное количество 400 гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	кг	А
26	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
27	Сметана 20%	Максимальное количество 250 гр	10.51.52	На 1 участника	0,250	кг	А
28	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
29	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
30	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
31	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
32	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
33	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
34	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
35	Огурец свежий	Максимальное количество 200 гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	кг	А
36	Цукини зелёный	Максимальное	01.13.39	На 1	0,200	кг	А

		количество 200 гр		участника			
37	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
38	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
39	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
40	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
41	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
42	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А
43	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
44	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
45	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
46	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
47	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
48	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
49	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
50	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
51	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А
52	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А

53	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	кг	A
54	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	A
55	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	A
56	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	A
57	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	A
58	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	A
59	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	A
60	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	A
61	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	A
62	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	A
63	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	A
64	Ежевика	Свежемороженая,	10.39.21	На 1	0,200	кг	A

		Максимальное количество 200 гр		участника			
65	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
66	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
67	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
68	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
69	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
70	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
71	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
72	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
73	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
74	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
75	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
76	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
77	Киноа	Максимальное	10.61.32	На 1	0,100	кг	А

		количество 100 гр		участника			
78	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
79	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
80	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
81	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
82	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200	кг	А
83	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
84	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
85	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
86	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
87	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	А
88	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	А
89	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	кг	А
90	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
91	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А
92	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А

93	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	A
94	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	A
95	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	A
96	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	A
97	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	A
98	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	A
99	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	A
100.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	A
101.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	A
102.	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	A
103.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	A
104.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	A
105.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	A
106.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	A
107.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	кг	A
108.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	кг	A
10	Сахар	Максимальное	10.81.12	На 1	0,300	кг	A

9.		количество 300 гр		участника			
11 0.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	кг	А
11 1.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	кг	А
11 2.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	А
11 3.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	А
11 4.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
11 5.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	кг	А
11 6.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	А
11 7.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
11 8.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
11 9.	Курица тушка	Потрошенная, от 1600гр	10.12.10	На 1 участника	1,600	кг	А
12 0.	Печень куриная	Максимальное количество 300 гр	10.12.40	На 1 участника	0,300	кг	А
12 1.	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
12 2.	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	кг	А
Общий стол							
12 3.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
12 4.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
12	Сахар тростниковый	Максимальное	10.81.12	На 1	0,100	кг	А

5.	коричневый	количество 100 гр		участника			
12 6.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	кг	А
12 7.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
12 8.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
12 9.	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,044	кг	А
13 0	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
13 1	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
13 2	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
13 3	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
13 4	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
13 5	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
13 6	Горчица дижонская	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
13 7	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
13 8	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
13 9	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
14 0	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
14	Ростки микрозелени	Максимальное	10.39.13	На 1	0,002	кг	А

1		количество 2гр		участника			
14 2	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	А
14 3	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	А
14 4	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	кг	А
14 5	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
14 6	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
14 7	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
14 8	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	л	А
14 9	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника	0,020	кг	А
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб.место	2	шт	А
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб.место	2	шт	А
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь	14.12.30	На 1 раб.место	1	шт	А

		профессиональная.						
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участником в /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество		Код зоны площадки
						ГИА ДЭПУ	Единица измерения	
Перечень оборудования								
1.	Стол производственный	Ух600х850, гдеУ допустимый суммарный размер всейсвободной рабочей поверхности 3,6м., допустимобез борта.С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола-ротационный нож Мощность180 Вт Вместимость -75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
3.	Мясорубка электрическая	Производитель ность не менее 1 кг/мин	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б

		Мощность не менее 500 Вт						
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1На 1 раб. место	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
Перечень инструментов								
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов								
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	шт	Б

2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024г. № 262н «Обутверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	шт	Б
4.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057. Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	шт	Б

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
				ГИА ДЭПУ		
Перечень оборудования						
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	шт	В
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17	1	шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В

8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В		
Перечень инструментов								
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	шт	В		
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80г/м2	17.12.14	300	лист	В		
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая синими чернилами	32.99.12	4	шт	В		
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1	Не требуется	-	-	-	-	-		
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет количества (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения	Код зоны площади
						ГИА ДЭПУ		
Перечень оборудования								
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	шт	Г
Перечень инструментов								
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	шт	Г

Перечень расходных материалов								
1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт	Г
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	шт	Г
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	упак	Г
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	шт	Г
5	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	шт	Г
6	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	22.29.25	На всех экспертов	-	1	шт	Г
7	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт	Г
8	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	шт	Г
9	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	шт	Г
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки								

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)
2.	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)
3.	Электричество:	380 В, 220 В мощность не более 25 кВт, 4 розетки.
4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону
6.	Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости)	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации

2.4 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ ЭКСПЕРТНЫХ ГРУПП

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 8

Таблица № 8

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

2.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Организационные требования:

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

2.6 ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЯ

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 9.

Таблица 9

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

разнообразного ассортимента.		
------------------------------	--	--

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Таблица 10

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ПА, ГИА /ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус. -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; -сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ПА, ГИА /ДЭ ПУ</p>

<p>Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника. Обязательные компоненты десерта: -белковый крем; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи: -масса одной порции 90-130 грамм; -оформление десерта на усмотрение участника; -температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки); -3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: нет</p>	<p>ГИА ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 3: Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника. Обязательные компоненты: -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день. -температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки); -масса одной порции 90-130 грамм; -3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: Приложение А</p>	<p>ГИА ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	

и форм обслуживания	
<p>Задание модуля: Приготовить 3 порции горячего блюд равиоли с начинкой ова лакто и соусом на выбор участника. Оформление блюда на выбор участника. Масса блюда минимум 120 г. - максимум 180 г. Подача блюда: Подаётся горячее блюдо на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи не менее 35°С Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ Вариативная часть</p>

Заявка на продукты

Участник: (ФИО)

Дата

п/п	Наименование продуктов	Един ицы измерения	Количество

