

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 № 041  
от «15» ноября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ ПОО МТК

  
О.А. Пундикова  
«17» ноября 2023 г.

Председатель ГЭК

  
Н.В. Севостьянова  
«17» ноября 2023 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

в 2023-2024 учебном году

Магнитогорск 2023

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы специальностей, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, Приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 19.01.2023) «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., старший мастер

Башкирова О.А., методист

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

Протокол от «20» октября 2023 №2

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «15» ноября 2023 №041

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
	Общие положения	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки квалификационных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	6
2	Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по КОД 43.01.09-1-2024	10
2.1.	Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	10
2.2.	Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	27
2.3.	План застройки площадки ДЭ	36
2.4.	Требования к составу экспертных групп	37
2.5.	Инструкции по технике безопасности	38
2.6.	Образец задания	40
	Приложение 1	42

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 «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 22.12.2016 № 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 2023-2024 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 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 20.05.2024 г. по 30.06.2024 г.,

**Сроки проведения:**

- проведение демонстрационного экзамена с «17» июня 2024 по «29» июня 2024 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
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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 43.01.09-1-2024

#### 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).

**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

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД</b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых хОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков(практического опыта)</b>
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
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	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

		<p>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</p> <p>Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>
--	--	--

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
<b>Инвариантная часть КОД</b>			
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	■	
	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	■
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать	■

разнообразного ассортимента	исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	санитарные требования	
		Умение: 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 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	Умение: подготовки рабочего места для порционирования	■
		Навык; соблюдения техники безопасности	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: 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: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ	■	
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции)	■	
		Умение: доводить до вкуса	■	
		Умение: проверять качество 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	■
<b>Вариативная часть КОД</b>			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации вегетарианской пасты собственного приготовления с начинкой ово лакто	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд 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 вегетарианской пасты с начинкой ово лакто	■

		Навык: приготовление теста с использованием современных технологий	■
		Навык: проведения начинки оволакто	■

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

Таблица № 5

<b>Вид Аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)</b>	<b>Максимальный балл</b>
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

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



2	Приготовление, оформлении 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, оформлении подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>
4	Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации вегетарианской пасты собственного приготовления с начинкой ово лакто	
<b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>			<b>20,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100, 00</b>

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно приложению 1.

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»
--------	-----	-----	-----	-----

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0- 19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100%
--	-----------	-----------	-----------	------------

Уровень ДЭ Базовый (БУ)/ Профильный (ПУ)	Диапазон баллов на оценку «2»	Диапазон баллов на оценку «3»	Диапазон баллов на оценку «4»	Диапазон баллов на оценку «5»
БУ (максимальный балл-50)	0,00 - 9,99	10,00 – 19,99	20,00 - 34,99	35,00 -50,00
ПУ (максимальный балл-80)	0,00 - 15,99	16,00 - 31,99	32,00 - 55,99	56,00 -80,00

## 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

<b>Количество рабочих мест: 5</b>		
<b>Количество зон застройки площадки: 2</b>		
<b>Зоны площадки</b>		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		ГИА/ДЭ ПУ

ассортимента		
--------------	--	--

<b>Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания</b>							
№	Наименование	Технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площади	Вид аттестации/уровень ДЭ
<b>Перечень оборудования</b>							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухконфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение организации	2,00	шт	2,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная столешницей	1000х600х850.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной горячей воды	На усмотрение организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 –1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
17	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
18	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ

19	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
20	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
21	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кгв час.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
22	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
23	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
24	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
25	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
26	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
27	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
28	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
29	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
<b>Перечень инструментов</b>							
30	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
31	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
35	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
36	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
37	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
38	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
39	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
40	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
41	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
42	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
43	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
44	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ



45	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	10,00	шт	50,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
46	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
47	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
48	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
49	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
50	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
51	Пластиковая урна для мусора(возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
52	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
53	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
54	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
55	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
56	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
57	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
<b>Перечень расходных материалов</b>							
58	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ

							ПУ
59	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
60	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
61	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
62	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
63	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	150,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
64	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	150,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
65	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	2,50	А	ГИА/ДЭ ПУ
66	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20x30 см	1,00	рулон	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
67	Плётка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
68	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ГИА/ДЭ ПУ
69	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	100,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
70	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	30,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
71	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

72	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
73	Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	50,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
74	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
75	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
76	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
77	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>							
78	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	11,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
79	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6	А	ГИА/ДЭ ПУ
80	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
81	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

## 2.3 ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПЛОЩАДКИ ДЭ. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАСТРОЙКЕ ПЛОЩАДКИ ДЭ.

План застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 8

Таблица № 8

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	<u>на рабочих столах – 300-500 люкс.</u> (не менее 500люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков/компьютеров к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	<u>220 Вольт</u> подключения к сети по (220 Вольт)	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию. Поверхность должна быть гладкой, доступной для влажной уборки и с применением дезинфицирующих средств	А, Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости)	горячее и холодное водоснабжение является обязательным	Б
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А

## 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 № 9

Таблица № 9

<b>Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ</b>	<b>Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)</b>	<b>Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)</b>
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	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

## 2.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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.

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, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны 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.

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.

---

## 2.6 ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЯ

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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.</p> <p>Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-один должен содержать крупу;</li> <li>- второй должен содержать овощ.</li> </ul> <p>Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.</p> <p>Приготовить один горячий соус.</p> <p>Температура подачи блюда от 35 С.</p> <p>Минимальная масса одной порции 180 грамм.</p> <p>Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мусс;</li> <li>-начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;</li> <li>-выпеченный элемент из теста;</li> <li>-декоративный элемент из изомальта или карамели;</li> <li>-один холодный соус.</li> </ul> <p>Оформление десерта на усмотрение участника.</p> <p>Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	



<p>Задание модуля 1:          Приготовить три порции холодной закуски из птицы.          Обязательные компоненты:          -один холодный соус;          -минимум один гарнир на выбор участника;          -декоративный элемент из теста.          Температура подачи закуски от 1-14 С.          Масса одной порции 100-150 грамм.          Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.          Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 4: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	
<p>Задание модуля:          Приготовить 3 порции горячего блюд паста собственного приготовления с начинкой ова лакто.          Приготовить 1 соус 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  <b>Вариативная часть</b></p>

