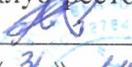


Министерство образования Иркутской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Паприка»,
клуб-ресторан «Берлога»
 /Е.И. Ахмедов, шеф-повар/
« 31 » сентября 2024 г.
МП

УТВЕРЖДЕНО:

ГАПОУ ИО АТОПТ
 /С.А. Карп, директор/
« 30 » сентября 2024 г.
МП

СОГЛАСОВАНО:

ИП Кевлишвили Г.И., ресторан
грузинской кухни «Кевлишвили»
 /К.М. Ладянс, управляющая/
« 31 » сентября 2024 г.
МП

**Вариативная часть комплекта оценочной документации,
вариативная часть задания и критерии оценивания**

Код и наименование профессии(специальности) среднего профессионального образования	43.01.09. Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар, кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОССПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020)
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный (вариативная часть)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	государственная итоговая аттестация
ДЭ	демонстрационный экзамен
ДЭПУ	демонстрационный экзамен профильного уровня
ДЭПУ(В)	демонстрационный экзамен профильного уровня (вариативная часть)
КОД	комплект оценочной документации
ОК	общая компетенция
ПК	профессиональная компетенция
СПО	среднее профессиональное образование
ФГОССПО	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ КОД, ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ

В структуру вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания входят:

1. пояснительная записка;
2. содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания.

3. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ КОД, ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1. Пояснительная записка

Решение образовательной организации о разработке вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания основано на следующих предпосылках:

- анализ содержания КОД, опубликованного ФГБОУ ДПО ИРПО по соответствующей профессии/специальности, с учетом квалификации (направленности) умений и навыков (практического опыта);
- сопоставление полученных результатов с содержанием ОПОП СПО образовательной организации и квалификационными требованиями работодателей.

3.2. Содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания

Продолжительность ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части представлена в таблице №1.1.

Таблица №1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	продолжительность не более 4 ч. 00 мин

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ

(квалификационные требования работодателей) представлены в таблице №1.2.

Таблица №1.2

№п/п	Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых компетенций (ОК/ПК)	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
1	ПМ 04. 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	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
			<ul style="list-style-type: none"> - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ (вариативная часть) в рамках ГИА представлена в таблице №1.3.

Таблица №1.3

№ п/п	Модуль задания (Наименование вида деятельности/ вида профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ¹	Баллы
1	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	14
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

Вариативная часть задания ДЭ формируется по форме согласно таблице №1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление холодного напитка из продуктов региональной кухни Время на выполнение задания: 30 мин	ГИА/ДЭ Вариативная часть КОД

¹Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается со глагольного существительного.

Критерии оценивания вариативной части КОД (вариативной части задания ДЭ/ПУ) представлены в таблице №1.5.

Таблица №1.5

Наименование модуля задания (вид деятельности/ вид профессиональной деятельности)	критерий оценивания	Подкритерий оценивания(умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия-2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Осуществления выбора и подготовки инвентаря, оборудования, с учетом поставленных целей	2,00 – инвентарь, оборудование выбраны и подготовлены с учетом поставленных целей 1,00 – допущены незначительные ошибки при выборе и подготовке инвентаря, оборудования 0,00 - допущены грубые ошибки при выборе и подготовке инвентаря, оборудования постеленная цель не достигнута	2	3	6
		Организация и планирование производственного процесса	Осуществление производственного процесса	2,00 – участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно выстраивает процесс в соответствии с новыми идеями. 1,00 - Участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов 0,00 - Рабочий процесс	2	3	6

				без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов			
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов при приготовлении холодных напитков	Представление навыков и знаний обработки продуктов при приготовлении холодных напитков	2,00 - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки 1,00 - демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки 0,00 - демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	2	2	4
		Организация приготовления холодного напитка в соответствии с требованиями стандарта	Качество блюда	2,00 - Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов	2	2	4

				1,00 - Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки 0,00 - Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, блюдо не пригодно для реализации			
--	--	--	--	--	--	--	--

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице №1.6.

Таблица №1.6

Схема оценивания	2 балла	действие(операция)выполненовполноймересоответственноустановленнымтребованиям
	1 балл	действие(операция)выполнено,нонижеустановленныхтребований(имеютсянезначительныеошибки)
	0 баллов	действие(операция)невыполнено,результатотсутствует

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средство бучения и воспитания к вариативной части КОД представлены в таблице №1.7.

Таблица №1.7

Кол-во рабочих мест: 6		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Уровень ДЭ ГИА/ДЭ ПУ(В)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	А, В	ГИА/ДЭ ПУ(В)

№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Количество на 1 рабочее место	Единица измерения	Количество на общее число рабочих мест	Код зоны площадки
1.	Пароконвектомат	АВАТ, Россия, Модель АВАТ ПКА6-1/1ПМ2, размеры: 800x840x775, мощность 9,5 кВт . Тип электрический болерный, конструкция из нержавеющей стали марки AISI430. Количество уровней - 6, тип гастроемкостей GN 1/1, расстояние между уровнями 70 мм, напряжение-380 В. Способ образования пара - парогенератор. Таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", автоматическая мойка, возможность записи 110 собственных программ приготовления. Максимальная температура внутри камеры - 270°C. Режимы: конвекции (до 270°C), парообразования (до 100 °C), Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C), Комбинированный (от 35 до 270 °C), разогрева.	1	шт.	6	А

2.	Стол подставка под пароконвектомат	Модель ПК- 6М, размеры: 840x700x770 мм, количество мест для противней - 6 GN1/1, изготовлены из нержавеющей стали. Ножки подставки под пароконвектомат Abat ПК-6М с резиновыми вставками регулируются по высоте.	1	шт.	6	A
3.	Весы для молекулярной кухни	POCKET SCALE, весы для молекулярной кухни	1	шт.	6	A
4.	Весы настольные электронные	ВЭТ, Россия. Модель ВЭТ-3-1с. Предел взвешивания от 0,004 г. до 3кг, размеры грузоприемной платформы 260x210 (мм), дискретность-20гр, Имеют водонепроницаемый корпус IP66, платформа из нержавеющей стали, установка настольная. Тип дисплея жидкокристаллический, дублирующий дисплей на задней стенке, 3-й класс точности.	1	шт.	6	A
5.	Плита	HURAKAN , Китай, Модель HURAKAN HKN-ICF70D, размеры: 810x330x110, напряжение 220 вольт, мощность 7 квт, 4 зоны нагрева мощностью 3,5 квт; заземление имеется, настольная, материал корпуса - нержавеющая сталь марки AISI430; электронный таймер - до 120 мин; 5 уровней мощности нагрева - от 400 до 3500 Вт; температурный режим - от 60 до 280 °С; защита от перегрева; тип рабочей поверхности - плоская; панель управления - кнопочная + активный джойстик; тип управления - цифровой с джойстиком; Герметичное стекло толщиной 6 мм керамическая плита, система обнаружения емкости которая активирует нагрев	1	шт.	6	A
6.	Холодильный шкаф	Бюрюса, объем 323 л., 5 полок, размером 521x415мм. Габаритные размеры, 610x560x1795мм. Дверь стекло-распашная. Мощность -3,6. Марка компрессора АСС (Electrolux). Материал обшивок корпуса -сталь с полимерным покрытием, корпус -цельнозаливной. Диапазон рабочих температур - 0...+7°С, тип охлаждения динамический, Расположение агрегата-верхнее.	1	шт.	6	A
7.	Блендер	Redmond, напряжение -220 в, мощность 1000 Вт, тип управления- плавное. Материал корпуса пластик/нерж.сталь. Материал погружной части и лезвия выполнены из нержавеющей стали, прорезиненная ручка. Количество насадок-4: Насадка для измельчения/смешивания, металлический венчик д/взбивания. Объем измельчителя-	1	шт.	6	A

		500 мл, объем мерного стакана-600 мл.				
8.	Планетарный миксер	Размер: 350x230x400. Напряжение 220В/50 Гц, потребляемая мощность 1,3 кВт, скорость: до 1080 об/мин. Объем чаши 5 л. Изготовлены из качественной нержавеющей стали, корпус - из окрашенного металла; оснащен миксер защитным кожухом из нержавеющей стали. Модель оснащена съемной дежей с крышкой и предохранительным микровыключателем. Чаша и все месильные органы выполнены из нержавеющей пищевой стали. Насадки: крюк для замешивания теста, Венчик, Лопатка для смешивания	1	шт.	6	A
9.	Стол производственный	Размер: 1500x800x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм, каркас выполнен из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм, ножки - из нержавеющей стали, опора ножек - из пластика.	1	шт.	6	A
10.	Стол производственный	Размер: 1500x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	A
11.	Стол производственный	Размер: 600x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	A
12.	Стеллаж	Размеры: 800x400x1800 мм. Каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,5 мм. Полка выполнена из нержавеющей стали AISI 430, прочность полки обеспечивается продольным ребром жесткости, которое крепится ко дну полки и позволяет увеличить нагрузку. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.	1	шт.	6	A
13.	Мойка односекционная со столешницей	Правая, размеры: 1000x600x850, Столешница и мойка изготовлены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, толщина стали 1 мм, мойка расположена справа. Каркас изготовлен из оцинкованной крашенной стали, труба 40x40мм Регулируемые ножки по высоте из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	A

14.	Смеситель холодной и горячей воды	Россия, тип-двухрычажный, Смеситель с вращающимся изливом.	1	шт.	6	А
15.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,5л	1	шт.	6	А
16.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож, материал ножей - нержавеющая сталь, емкость 75 г, мощность 180 Вт	1	шт.	1	Б
17.	Мясорубка электрическая	Производительностью - 20 кг в час. Тип установки оборудования - настольный; Тип управления - Электронно-механическое; Максимальная производительность 150.0 кг; Номинальное напряжение 220 В, Номинальная потребляемая мощность 0.75 Вт. Габаритные размеры 240.0(мм)х 210.0(мм)х415.0(мм). Материал корпуса, бункера, шнека - нержавеющая сталь. Цвет Серебристый.	1	шт.	1	Б
18.	Шкаф шоковой заморозки	Россия, Модель ШОК-10-1/1АЕF, выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри. В шкафу шокового охлаждения установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке; воздухоохладителя и на термощупе, вставляемом в продукт. Оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, Мощность- 1,7кВт, напряжение- 220 В, Размеры: 79х89х159. Количество уровней - 10, расстояние между уровнями, мм 60; типоразмер емкостей - GN 1/1, 600х400. Температурный режим заморозки- +90...-35 С, , время замораживания-240 мин. Температурный режим охлаждения-+90...+3 С, время охлаждения-90 мин. Панель управления цифровая.	1	шт.	1	Б
19.	Микроволновая печь	Микроволновая печь мощностью 0,7кВт. Внутренний объем-20 л, Внутреннее покрытие камеры эмаль. Вес 10 кг. Тип управления электронное, дисплей, переключатели сенсорные, система равномерного распределения микроволн, подсветка камеры, звуковой сигнал. Дверца навесная, открывание дверцы кнопка. Цвет корпуса белый.	1	шт.	1	Б
20.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия (дискового ножа): 220 мм; Габаритные размеры: 450х378х350 мм; Мощность: 0,12 кВт; Напряжение: 220 В. Настольная установка; механическое управление; полностью выполнен из нержавеющей стали; лезвие ножа защищено крышкой.	1	шт.	1	Б

21.	Блендер стационарный	Блендер стационарный Starfood	1	шт.	1	Б
22.	Фритюрница	Тип питания Электрический-220 В, объем одной ванны, л 4; количество ванн, шт. 2; объем фритюра, л 8. Мощность, кВт 4. Тип установки- настольная. Размеры: мм 400х 475х 320. Минимальная температура 50°С ; Максимальная температура-90°С.	1	шт.	1	Б
23.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная. Материал корпуса: нержавеющая сталь, Ширина шва, мм: 8. Мощность, кВт 0.18 , Напряжение, В 220, габаритные размеры 495х345х340 мм. Способ упаковки камерный. Мощность вакуумного насоса, м³/ч 6.5. Количество сварочных планок в камере 1, Длина сварочной планки, мм 260, Внутренний размер камеры, мм 390х320х130.	1	шт.	1	Б
24.	Часы настенные (электронные)	Тип индикации - римские цифры	1	шт.	1	Б
25.	Ноутбук или стационарный компьютер	Процессор 4-х ядерный Intel Core i5; RAM - 6GB, Ethernet - 100/1000 mbps;	1	шт.	1	Б
26.	Принтер А4 лазерный/цветной	МФУ лазерное, ч/б печать (А4), 23 стр/мин(А4), Сканер 600х600 dpi, Копир 600х600 , картридж Canon 728 (запас тонера на 5 000 листов)	1	шт.	1	Б
27.	Телевизор	DEXP, телевизор, 19820х1080, диагональ 101 см	1	шт.	1	Б
Перечень инструментов						
1.	Гастроемкость GN 1/1 530х325х20 мм.	GN 1/1, размером 530х325х20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	А
2.	Гастроемкость GN 1/1 530х325х65 мм из нержавеющей стали	GN 1/1 размером 530х325х65 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	А

3.	Гастроемкость GN 1/2 265x325x20 мм	GN 1\2 размером 265x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	A
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал коррозионно-стойкая сталь, длина лезвия 88 мм, 175мм, 200 мм, Конструкция: сплошная жесткая, хвостовик, проходит сквозь всю рукоять, рукоятка сделана из цепкого эластона.	5	шт.	6	A
5.	Лопатка силиконовая	Рабочая часть лопатки изготовлена из высококачественного силикона, выдерживает значительные перепады температур (от -40°С до +250°С), не прилипает к пище, не царапает любое антипригарное покрытие посуды, высокая гибкость. Лопатка имеет длинную ручку	3	шт.	18	A
6.	Молоток для отбивания мяса	Страна производитель- Россия , материал -алюминий	1	шт.	6	A
7.	Терка	Терка , материал: нержавеющая сталь, пластик, количество сторон: 4	1	шт.	6	A
8.	Миска металлическая	Объем: 0.55 л, диаметр: 16 см	2	шт.	12	A
9.	Миска металлическая	Объем: 1 л, диаметр: 205 см	2	шт.	12	A
10.	Миска металлическая	Объем: 4 л, диаметр: 25 см	2	шт.	12	A
11.	Набор кастрюль	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, Объемом 5л, 3л, 2л, 1.6л, 1.2л, 1л	1	шт.	6	A
12.	Сковорода	Диаметром 240 мм, сковорода выполнена из кованного алюминия с антипригарным покрытием.	2	шт.	12	A
13.	Сотейник	Сотейник с ручкой, объем: 0,86 л, Диаметр: 140 мм, Высота: 55 мм, Материал из высококачественной нержавеющей стали, тройное дно, подходит для индукционных плит. Многоточечное крепление ненагреваемых стальных ручек.	2	шт.	12	A
14.	Набор разделочных досок	Материал пластик. Материал соответствует всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности НАССР и СЕ. Размеры: Н=18, L=600, В=400мм; Цвета: жёлтый, синий, зелёный, красный, белая, коричневая.	1	комп	6	A

15.	Термометр (шуп) Электронный	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт.	6	A
16.	Венчик	Материал - нержавеющая сталь. Количество прутьев: 12 шт.	1	шт.	6	A
17.	Сито для протираия	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус.	1	шт.	6	A
18.	Сито для протираия	Сито с ободом и ручкой, диаметром 10 см, материал - нержавеющая сталь	1	шт.	6	A
19.	Сито (для муки)	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус обеспечивают изделию износостойкость и долговечность.	1	шт.	6	A
20.	Овощечистка	Материал : сталь/пластик , двусторонняя, расположение лезвия - горизонтальное	1	шт.	6	A
21.	Ножницы для рыбы, птицы	Россия, материал: нержавеющая сталь, коррозионно-стойкие острые лезвия из нержавеющей стали с микрозубчатым краем	1	шт.	6	A
22.	Скалка	С крутящимися ручками, диаметр 60 мм, длина полотна 300 мм. Материал дерево.	1	шт.	6	A
23.	Силиконовый коврик	Силиконовый коврик для выпечки, для раскатки теста, цветной	2	шт	12	A
24.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Силиконфлекс, материал пищевой силикон, 6 - 8 ячеек в ассортименте	1	шт.	6	A
25.	Тарелка круглая белая плоская	Материал фарфор. Диаметр 32 см, без декора с ровными полями, цвет белый.	9	шт	54	A
26.	Пластиковая урна для мусора	Пластик, объем- 25 литров	2	шт	12	A

27.	Мерный стакан	Мерная кружка выполнена из полипропилена, с удобной ручкой. Мерная шкала нанесена снаружи прозрачного кувшина, измерения в литрах и миллилитрах. Объем, л: 1,0. Диаметр, мм: 120. Высота, мм: 150.	1	шт.	6	A
28.	Ложки столовые	Ложки из нержавеющей стали	5	шт	30	A
29.	Соусник	Материал фарфор, объем -75 мл, белый	3	шт	18	A
30.	Инфракрасный термометр	Диапазон измерений -50 до +330°C, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см	1	шт.	6	A
31.	Инфракрасный термометр	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт	1	Б
32.	Шенуа	Конусное шенуа выполнено из нержавеющей стали марки 18/8, диаметром 18 см, длина ручки- 25 см, на противоположной от ручки стороне находится специальный крючок, помогающий зафиксировать сито на любой емкости, соответствующей ему по размеру.	1	шт.	6	A
Перечень расходных материалов						
1.	Средство для мытья посуды		1	шт.	6	A
2.	Стаканы одноразовые объемом 200 мл		2	шт	13	A
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20x30 см	1	шт.	6	A
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Средство универсальное ПРОГРЕСС, соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Сертификат соответствия СПРАВКА № 879-С от 11ю05.2016 г. ООО "ПРОГРЕСС"	1	шт.	6	A
5.	Вода	Чебогорская» — питьевая артезианская вода. Бутыль 19л	1	шт.	6	A

6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)	3	шт	18	A
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	Страна-изготовитель - Китай, газовый баллон пищевой, вес газа в одном баллончике: 8 гр., материал баллона - алюминий цвет - серебристый Баллоны с газом N2O, CO2	2	шт	12	A
8.	Губка для мытья посуды	Губка, размер 5x8 см. Состав: поролон, абразивный материал.	1	шт.	6	A
9.	Пергамент рулон	Россия, ширина 300 мм, длиной 10 м	1	шт.	6	A
10.	Фольга рулон	Алюминевая фольга стандартная , шириной 300 мм, длиной 10 метров	1	шт.	6	A
11.	Бумажные полотенца	Двухслойные тесненные, размер 220*185, 2 шт. в упаковке	2	шт	12	A
12.	Пакеты для мусора, 60 л	Пакеты для мусора 60л, материал полиэтилен высокой плотности черный	2	шт	12	A
13.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовый пластиковый контейнер Стиролпласт, объем 300 мл прозрачный, крышка прозрачная	10	шт	60	A
14.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовые контейнеры, объем 500 мл, материал - полипропилен (ПП) ПП, прозрачные, крышки	10	шт	60	A
15.	Перчатки силиконовые одноразовые, размером S; M; L	Перчатки нитриловые одноразовые, неопудренные, размер S;M;L	20	пар	120	A
16.	Плѐнка пищевая	Пленка пищевая ПЭ размером 450 мм х 20 м, прозрачная, плотность 6 мкм, Материал: полиэтилен	1	шт.	6	A
17.	Ручка шариковая	Россия, ручка пластиковая шариковая, паста синяя	1	шт.	6	A
18.	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Снегурочка, размер А-4 (210*297мм), 500 л, цвет белый-100%	1	шт.	6	A

19.	Вакуумные пакеты, разных размеров	Пакет фасовочный ПВД (полиэтиленовые высокого давления), Россия, материал -Полимер, плотность -80 мкм, размеры: 150х250 мм, 200х300 мм, 100х150 мм.	6	шт	36	A
20.	Мешки кондитерские одноразовые	Master Кондитерский мешок одноразовый, материал: полиэтилен. Размеры: Н - 28 см, 35 см, 46 см	10	шт	60	A
Список продуктов						
1.	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 штук	10	шт	50	A
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	л	2,5	A
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1,0	л	5,0	A
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 штук	20	шт	100	A
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1,0	л	5,0	A
11.	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
12.	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
13.	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
14.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
15.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
16.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
17.	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
18.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	2,5	A
19.	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A

20.	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
21.	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
22.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
23.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
24.	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
25.	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
26.	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
27.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
28.	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	2,0	A
29.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
30.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
31.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
32.	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
33.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
34.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
35.	Брокколи свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
36.	Облепиха свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
37.	Смородина красная свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
38.	Смородина черная свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
39.	Тесто катаифи свежемороженое	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
40.	Тесто слоёное бездрожжевое свежемороженое	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A

41.	Тесто фило свежемороженное	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
42.	Цветная капуста свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
43.	Черника свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
44.	Ежевика свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
45.	Клюква свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
46.	Шпинат свежемороженный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
47.	Горошек зеленый свежемороженный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
48.	Клубника свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
49.	Вишня свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
50.	Малина свежемороженная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
51.	Агар-Агар	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	A
52.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,15	A
53.	Желатин листовой	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,15	A
54.	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	A
55.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
56.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
57.	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
58.	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
59.	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
60.	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
61.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
62.	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A

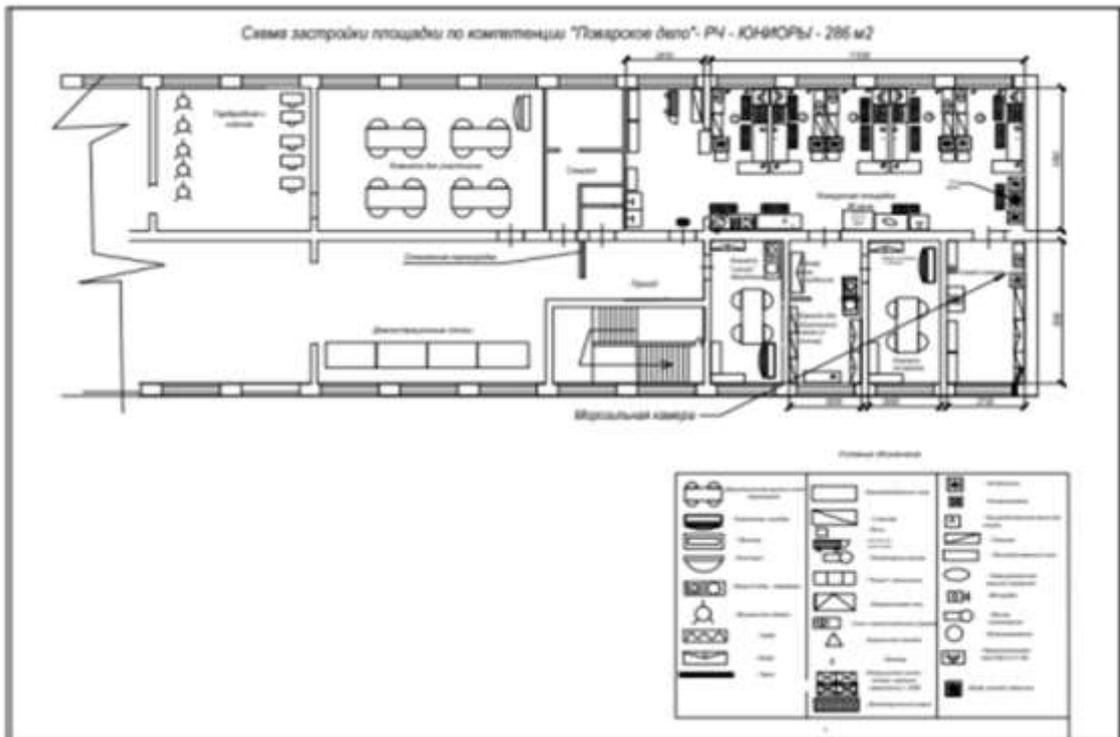
63.	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
64.	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
65.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
66.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
67.	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
68.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
69.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
70.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
71.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
72.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
73.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
74.	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
75.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
76.	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	1,5	A
77.	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	2,5	A
78.	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
79.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
80.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
81.	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
82.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
83.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,15	A
84.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,15	A

85.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	A
86.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,15	A
87.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	A
88.	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,15	A
89.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	2,0	A
90.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
91.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
92.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
93.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	1,0	A
94.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	3,0	A
95.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
96.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
97.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
98.	Курица тушка потрошенная	Максимальное количество 1600гр	1,6	кг	8,0	A
Общий стол						
99.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
100.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,25	A
101.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
102.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,05	A
103.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,5	A
104.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	A
105.	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	A
106.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	A

107.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	А
108.	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	А
109.	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,02	А
110.	Зелень укропа	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	А
111.	Зелень петрушки	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,1	А
112.	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2 гр	0,002	кг	0,1	А
113.	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,05	А
114.	Розмарин	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,05	А
115.	Мята	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,05	А
116.	Масло растительное для фритюра		6	1	30	А
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
117.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	10	А
118.	Прихватки силиконовые, термозащитные		2	шт	10	А
119.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б
120.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	комп	5	А, Б
121.	Кулер для воды		1	шт	14	А, Б

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице:

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 500 люкс.	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	мощность 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	Бетонный пол с мраморной крошкой	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Вентиляция и кондиционирование	имеется	А,Б



Комната экспертов- состоит из столов и стульев, оргтехники, в необходимом количестве для экспертов.

Дегустационная - состоят из столов и стульев, для проведения объективной оценки слепой дегустации.

Комната главного эксперта– для Главного эксперта и Заместителя главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

Склад- состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

Комната хранения тулбоксов- необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

Комната участников - в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

Общая зона- состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

Рабочие места участников- каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.

Оформление задания/варианта задания вариативной части КОД

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (направленности)	Повар, кондитер
Вид аттестации	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена	Профильный (вариативная часть)
Шифр варианта задания	КОД 43.01.09 -1-2024

Вариант

Модуль 4: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 4: Приготовить 3 порции холодного напитка из продуктов региональной кухни. Вид продукта (ягод) определяется в подготовительный день.</p> <p>Обязательные компоненты напитка:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150 г. Максимум 180 г. • 3 порции напитка подаются в стаканах • Температура подачи напитка от 1 °С до 14°С • Подаются три идентичных напитка • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	ГИА/ДЭ ПУ