

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

СОГЛАСОВАНО:

ООО «СибПродукт»,
кофейня «Шоколадница»
_____ /А.М. Кастерова, управляющая/
« 30 » _____ 2024 г.
МП

УТВЕРЖДЕНО:

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

СОГЛАСОВАНО:

ИП Мальшева Н.А.
ресторан доставки «Суши WOK»
_____ /Е.Ф. Покивайлов, шеф-повар/
« 30 » _____ 2024 г.
МП

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

Код и наименование профессии(специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования(ФГОССПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный (вариативная часть)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15 -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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<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 - 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
	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	6
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
			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			

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов 0,00 - Рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов</p>			
		<p>Навыки и знания кулинарной обработки продуктов при приготовлении холодных напитков</p>	<p>Представление навыков и знаний обработки продуктов при приготовлении холодных напитков</p>	<p>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</p>	2	2	4
		<p>Организация приготовления</p>	<p>Качество блюда</p>	<p>2,00 - Хорошее качество</p>	2	2	4

		холодного напитка в соответствии с требованиями стандарта		приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов 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)выполненовполноймересогласноустановленнымтребованиям
	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)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	А

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-500 мл, объем мерного стакана-600 мл.	1	шт.	6	A
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	1	шт.	6	A

		месильные органы выполнены из нержавеющей пищевой стали. Насадки: крюк для замешивания теста, Венчик, Лопатка для смешивания				
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	А
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	А
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	А
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	А
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	А
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	1	шт.	1	Б

		0.75 Вт. Габаритные размеры 240.0(мм)х 210.0(мм)х415.0(мм). Материал корпуса, бункера, шнека - нержавеющая сталь. Цвет Серебристый.				
18.	Шкаф шоковой заморозки	Россия, Модель ШОК-10-1/1АЕФ, 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 автоматической 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 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), Сканиер 600x600 dpi, Копир 600x600 , картридж Canon 728 (запас тонера на 5 000 листов)	1	шт.	1	Б
27.	Телевизор	DEXP,телевизор,19820x1080, диагональ 101 см	1	шт.	1	Б
Перечень инструментов						
1.	Гастроемкость GN 1/1 530x325x20 мм.	GN 1/1, размером 530x325x20 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 530x325x65 мм из нержавеющей стали	GN 1/1 размером 530x325x65 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	А
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	А
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	А
6.	Молоток для отбивания мяса	Страна производитель- Россия , материал -алюминий	1	шт.	6	А
7.	Терка	Терка , материал: нержавеющая сталь, пластик, количество сторон: 4	1	шт.	6	А
8.	Миска металлическая	Объем: 0.55 л, диаметр: 16 см	2	шт.	12	А

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 HACCP и CE. 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 протирания	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус.	1	шт.	6	A
18.	Сито для протирания	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 микрорубчатым 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	А
26.	Пластиковая урна для мусора	Пластик, объем- 25 литров	2	шт	12	А
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	А
28.	Ложки столовые	Ложки из нержавеющей стали	5	шт	30	А
29.	Соусник	Материал фарфор, объем -75 мл, белый	3	шт	18	А
30.	Инфракрасный термометр	Диапазон измерений -50 до +330°С, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см	1	шт.	6	А
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	А

Перечень расходных материалов

1.	Средство для мытья посуды		1	шт.	6	А
2.	Стаканы одноразовые объемом 200 мл		2	шт	13	А
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20x30 см	1	шт.	6	А
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 11ю 05.2016 г. ООО "ПРОГРЕСС"	1	шт.	6	А
5.	Вода	Чебогорская» — питьевая артезианская вода. Бутыль 19л	1	шт.	6	А
6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)	3	шт	18	А
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	А

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 x 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: 150x250 мм, 200x300 мм, 100x150 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

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	12	A
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные		2	шт	12	A
3.	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	B
4.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно)	1	комп	6	A, B

		одноразовый). Обувь профессиональная.				
5.	Кулер для воды		1	шт	1	А, Б

Перечень продуктов

№ п/п	наименование продукта	вес (грамм/штук/мл)	максимальное количество	кол-во заявка	примечание
1	Сыр твердый	грамм	150		
2	Сыр Гауда	грамм	150		
3	Сыр Творожный	грамм	300		
4	Яйца перепелиные	шт	20		
5	Сыр Маскарпоне	грамм	300		
6	Молоко 3,2 %	грамм	1500		
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	грамм	1000		
8	Сливочное масло	грамм	500		
9	Яйцо куриное	шт	20		
10	Сливки 22%	мл	1000		
11	Брокколи свежее	грамм	400		
12	Баклажан	грамм	400		
13	Сельдерей (корень)	грамм	400		
14	Томаты Черри	грамм	200		
15	Цуккини зелёный	грамм	400		
16	Имбирь	грамм	100		
17	Перец красный	грамм	300		
18	Перец жёлтый	грамм	300		
19	Картофель крахмальный	грамм	1000		
20	Тыква	грамм	600		
21	Свекла красная	грамм	400		
22	Лук порей	грамм	300		
23	Сельдерей стебель	грамм	300		
24	Грибы шампиньоны	грамм	400		
25	Перец чили	грамм	100		
26	Чеснок	грамм	100		
27	Томаты	грамм	500		
28	Лук репчатый	грамм	300		
29	Морковь	грамм	400		
30	Апельсин	грамм	400		
31	Апельсин	грамм	400		
32	Грейпфрут	грамм	400		
33	Груша конференция	грамм	400		
34	Лайм	грамм	400		
35	Лимон	грамм	400		
36	Яблоки зеленые Грени Смитт	грамм	400		
37	Яблоки красные (сладкие)	грамм	400		
38	Брокколи	грамм	400		
39	Брусника	грамм	400		
40	Вишня	грамм	400		
41	Горошек зеленый	грамм	400		
42	Ежевика	грамм	400		

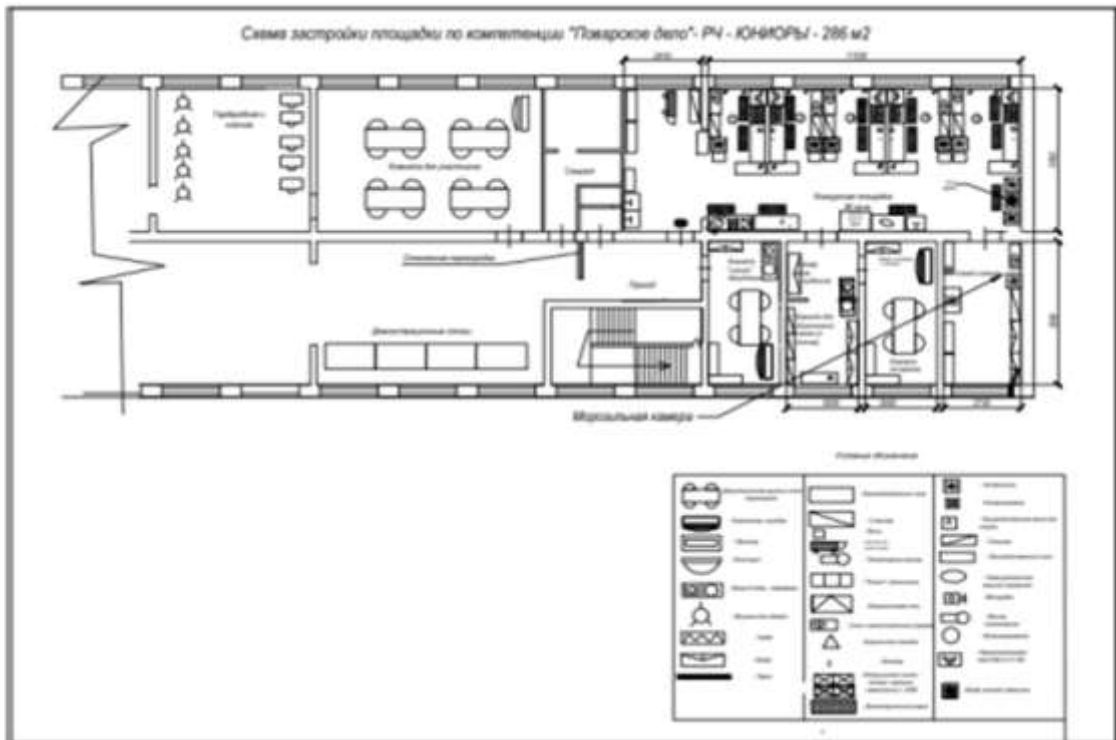
43	Клубника	грамм	400		
44	Клюква	грамм	400		
45	Малина	грамм	400		
46	Облепиха	грамм	400		
47	Смородина красная	грамм	500		
48	Смородина черная	грамм	500		
49	Тесто для Спринг Роллов	грамм	500		
50	Тесто катаифи	грамм	100		
51	Тесто слоёное без дрожжевое	грамм	400		
52	Тесто фило	грамм	400		
53	Цветная капуста	грамм	400		
54	Черника	грамм	400		
55	Шпинат	грамм	600		
56	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	грамм	30		
57	Водоросли Комбу	грамм	100		
58	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	грамм	50		
59	Грибы сушеные Белые	грамм	50		
60	Грибы сушеные Шиитаке	грамм	50		
61	Желатин гранулированный	грамм	50		
62	Желатин листовой	грамм	50		
63	Кофе молотый	грамм	50		
64	Морская водоросль Нори	грамм	50		
65	Пектин КН	грамм	50		
66	Стружка кокосовая	грамм	50		
67	Тапиока Ашу-0 в шариках	грамм	50		
68	Хандаши (Даси/Даши)	грамм	20		
69	Чай зеленый МАТЧА	грамм	30		
70	Каперсы (соцветия маринованные)	грамм	100		
71	Горошек (зеленый консервированный)	грамм	100		
72	Кукуруза консервированная	грамм	100		
73	Нут консервированный	грамм	100		
74	Огурцы соленые	грамм	150		
75	Оливки зеленые (без косточки)	грамм	300		
76	Оливки чёрные (без косточки)	грамм	300		
77	Пикули маринованные	грамм	300		
78	Томатная паста	грамм	500		
79	Томаты в собственном соку (без кожицы)	грамм	400		
80	Томаты протертые	грамм	400		
81	Фасоль консервированная, белая	грамм	100		
82	Белый рис (длиннозерный)	грамм	100		
83	Булгур	грамм	100		
84	Киноа	грамм	100		
85	Крупа гречневая	грамм	100		
86	Кус кус	грамм	100		
87	Перловая крупа	грамм	100		
88	Полента	грамм	100		
89	Рис Арборио	грамм	100		
90	Фунчоза	грамм	100		
91	Чечевица	грамм	100		

92	Какао масло	грамм	200		
93	Какао Порошок	грамм	100		
94	Шоколад белый 27%	грамм	300		
95	Шоколад молочный 35%	грамм	300		
96	Шоколад тёмный 55%	грамм	300		
97	Изюм (черный, без косточки)	грамм	200		
98	Курага	грамм	200		
99	Чернослив	грамм	200		
100	Грецкий орех (очищенный)	грамм	100		
101	Кунжут белый	грамм	50		
102	Мак	грамм	50		
103	Миндаль орех (очищенный)	грамм	100		
104	Орех кедровый (очищенный)	грамм	100		
105	Орех фундук (очищенный)	грамм	100		
106	Подсолнечник семена(очищенные)	грамм	100		
107	Тыквенные семена (очищенные)	грамм	100		
108	Фисташки орехи (очищенные)	грамм	100		
109	Бальзамический уксус	грамм	200		
110	Масло кунжутное	грамм	100		
111	Масло оливковое	грамм	100		
112	Масло растительное (подсолнечное,рафинированное)	грамм	101		
113	Соус Ворчестерский	грамм	200		
114	Уксус 9%	грамм	200		
115	Уксус винный белый	грамм	200		
116	Уксус винный красный	грамм	200		
117	Уксус яблочный	грамм	200		
118	Устричный Соус	грамм	100		
119	Дрожжи сухие	грамм	20		
120	Пекарский порошок	грамм	30		
121	Глюкоза (сироп)	грамм	300		
122	Изомальт	грамм	100		
123	Мёд цветочный	грамм	100		
124	Сахар	грамм	500		
125	Сахарная пудра	грамм	500		
126	Багет	грамм	400		
127	Крахмал картофельный	грамм	100		
128	Крахмал кукурузный	грамм	100		
129	Мука панировочная Премиум Tempura	грамм	500		
130	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	грамм	400		
131	Мука миндальная	грамм	400		
132	Мука пшеничная (сорт высший)	грамм	1000		
133	Рисовая мука	грамм	400		
134	Сухари панировочные	грамм	400		
135	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	грамм	400		
136	Хлеб пшеничный (не нарезанный)	грамм	400		
Общий стол					
137	Бадьян целый	грамм	4		
138	Базилик	грамм	4		
139	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	грамм	20		

140	Гвоздика стручки	грамм	4		
141	Горчица	грамм	50		
142	Горчица зернистая	грамм	50		
143	Душистый перец горошек	грамм	4		
144	Кардамон молотый	грамм	4		
145	Карри порошок	грамм	4		
146	Кориандр целый	грамм	4		
147	Корица молотая	грамм	4		
148	Кумин (зира) молотая	грамм	4		
149	Куркума	грамм	4		
150	Лавровый лист	грамм	4		
151	Майоран	грамм	4		
152	Мускатный орех (целый)	грамм	15		
153	Мускатный орех молотый	грамм	4		
154	Орегано	грамм	4		
155	Паприка молотая	грамм	4		
156	Перец белый молотый	грамм	4		
157	Перец Кайенский	грамм	4		
158	Перец розовый горошек	грамм	4		
159	Перец черный горошек	грамм	4		
160	Перец черный молотый	грамм	4		
161	Сахар тростниковый коричневый	грамм	300		
162	Сода пищевая	грамм	10		
163	Соль крупная	грамм	50		
164	Соль крупная морская	грамм	50		
165	Соль мелкая	грамм	50		
166	Соус соевый	грамм	100		
167	Соус Табаско	грамм	20		
168	Тмин (целый)	грамм	4		
169	Шалфей	грамм	4		
170	Щепа для копчения "Ольховая" (мелкая)	грамм	50		
171	Эстрагон	грамм	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ					
172	Говядина лопатка	грамм	600		
173	Кальмар с/м	грамм	500		
174	Бекон с/к	грамм	300		

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	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (направленности)	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Вид аттестации	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена	Профильный (вариативная часть)
Шифр варианта задания	КОД 43.02.15 -1-2024

Вариант

Модуль 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<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