|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Евгений\Downloads\Telegram Desktop\image_2023-03-13_14-26-46.png | **УТВЕРЖДЕНО**  Протокол заседания Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от «3» августа 2023 г. № 8 |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

|  |  |
| --- | --- |
| **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 (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 |
| Виды аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| Промежуточная аттестация |
| Уровни демонстрационного экзамена: | Базовый |
| Профильный |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.01.09 -1-2024 |

# СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ГИА** | **-** | государственная итоговая аттестация |
| **ДЭ** | **-** | демонстрационный экзамен |
| **ДЭ БУ** | **-** | демонстрационный экзамен базового уровня |
| **ДЭ ПУ** | **-** | демонстрационный экзамен профильного уровня |
| **КОД** | **-** | комплект оценочной документации |
| **ОК** | **-** | общая компетенция |
| **ОМ** | **-** | оценочный материал |
| **ПА** | **-** | промежуточная аттестация |
| **ПК** | **-** | профессиональная компетенция |
| **СПО** | **-** | среднее профессиональное образование |
| **ФГОС СПО** | **-** | федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной  документации |
| **ЦПДЭ** | **-** | центр проведения демонстрационного экзамена |

1. **СТРУКТУРА КОД**

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

# 3. КОД

* 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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** |
| ПА | - |
| ГИА | Базовый уровень |
| Профильный уровень |

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД**  **(инвариантная/ вариативная)** | **Продолжительность ДЭ** |
| ПА | **-** | Инвариантная часть | **1ч. 30 мин.** |
| ГИА | базовый | Инвариантная часть | **3 ч. 00 мин.** |
| ГИА | профильный | Инвариантная часть | **3 ч. 30 мин.** |
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | **не более 4 ч. 30 мин.** |

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

Таблица № 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1** | | |
| **Вид деятельности/**  **Вид профессиональной деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК/ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
| Приготовление, оформление и | ПК: Подготавливать рабочее место, | Умение: подготавливать рабочее место, |
| подготовка к реализации горячих блюд, | оборудование, сырье, исходные материалы для | выбирать, рационально размещать на |
| кулинарных изделий, закусок | приготовления горячих блюд, кулинарных | рабочем месте оборудование, инвентарь, |
| разнообразного ассортимента | изделий, закусок разнообразного ассортимента | посуду, сырье, материалы в соответствии с |
|  | в соответствии с инструкциями и | инструкциями и регламентами, |
|  | 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 |

1 Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1** | | |
|  |  | Навык: соблюдения правил техники |
| безопасности, пожарной безопасности, |
| охраны труда |
| Навык: соблюдения правил техники |
| безопасности, пожарной безопасности, |
| охраны труда |
| ПК: Осуществлять приготовление, | Умение: творчески оформлять тарелку с |
| непродолжительное хранение горячих соусов | горячими блюдами соусами |
| разнообразного ассортимента |  |
| Умение: соблюдать выход при |
|  | порционировании |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое | Умение: выдерживать температуру подачи |
| оформление и подготовку к реализации | горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, |
| горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, | круп, бобовых, макаронных изделий |
| круп, бобовых, макаронных изделий |  |
| разнообразного ассортимента |  |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое | Умение: выбирать, применять |
| оформление и подготовку к реализации | комбинировать различные способы |
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из | приготовления горячих блюд, кулинарных |
| мяса, домашней птицы, дичи и кролика | изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, |
| разнообразного ассортимента | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1** | | |
|  |  | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском |

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
| **Инвариантная часть КОД** | | | | | |
| Приготовление, оформление и | 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 |  |  |  |
| подготовка к реализации горячих |  |  |  |
| блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  |  |
| разнообразного ассортимента | ∎ | ∎ | ∎ |
|  | 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 | ∎ | ∎ | ∎ |

2 Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
|  |  | 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 | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления | ∎ | ∎ | ∎ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 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 разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать  санитарные требования |  | ∎ | ∎ |
| Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок |  | ∎ | ∎ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
|  |  | 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 | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, | Умение: подготовки рабочего места для порционирования |  |  | ∎ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
| подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 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 | Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования  ресурсов, соблюдением |  |  | ∎ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
|  | ассортимента | 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 |  |  | ∎ |
| **Вариативная часть КОД** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид деятельности (вид профессиональной**  **деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **ПА2** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
| Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными 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.  Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов. | | | | | ∎ |

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

Таблица № 5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)** | **Максимальный балл** |
| ПА | ДЭ | Инвариантная часть | 26 из 26 |
| ГИА | ДЭ БУ | 50 из 50 |
| ДЭ ПУ | 80 из 80 |
| *ГИА* | *ДЭ ПУ* | *Вариативная часть* | *20 из 20* |
| ГИА | ДЭ ПУ | Совокупность инвариантной и вариативной частей | 100 из 100 |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания3** | **Баллы** |
| 1 | Приготовление, | Подготовка рабочего места, |  |
|  | оформление и | оборудования, сырья, исходных |  |
|  | подготовка к реализации  горячих блюд, | материалов для обработки сырья,  приготовления полуфабрикатов в | 14,00 |
|  | кулинарных изделий, | соответствии с инструкциями и |  |
|  | закусок разнообразного | регламентами |  |
|  | ассортимента | Осуществление приготовления, |  |
|  |  | непродолжительного хранения  горячих соусов разнообразного | 4,00 |
|  |  | ассортимента |  |
|  |  | Осуществление приготовления, |  |
|  |  | творческого оформления и |  |
|  |  | подготовки к реализации горячих  блюд и гарниров из овощей, грибов, | 2,00 |
|  |  | круп, бобовых, макаронных изделий |  |
|  |  | разнообразного ассортимента |  |
|  |  | Осуществление приготовления, | 6,00 |

3 Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и  кролика разнообразного ассортимента |  |
| **ИТОГО** | | | **26,00** |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания4** | **Баллы** |
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00 |
| **ИТОГО** | | | **50,00** |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания5** | **Баллы** |
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и  регламентами | 10,00 |
| Осуществление изготовления, | 14,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | творческого оформления, подготовки к реализации мучных  кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| 3 | Приготовление, оформление и 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 |
| **ИТОГО** | | | **80,00** |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания6** | **Баллы** |
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, | 6,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,  дичи и кролика разнообразного ассортимента |  |
| 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |
| Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00 |
| 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 |
| **ИТОГО (инвариантная часть)** | | | **80,00** |
| **ВСЕГО (вариативная часть)7** | | | **20,00** |
| **ИТОГО**  **(совокупность инвариантной и вариативной частей)** | | | **100,00** |

7 Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных 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.

# 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 № 10.

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 № 10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Кол-во рабочих мест: не менее 3** | | |
| **Количество зон застройки площадки: 2** | | |
| **Зоны площадки** | | |
| **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 | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий разнообразного ассортимента | А, Б | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | А, Б | ГИА/ДЭ ПУ | | | | | |
| **Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания** | | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | | | Кол-во на 1 рабочее место | Единица измерени я | Кол-во на общее число рабочих мест | Код зоны площадки | Вид аттестаци и/уровень ДЭ |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | | | |
| 1 | Пароконвектомат | Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1. | | | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Стол подставка под пароконвектомат | Размер зависит от модели пароконвектомата. | | | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 4 | Весы настольные электронные | Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г. | | | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Плита | Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Холодильный шкаф | Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно | 1 | шт | 3 | А | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 7 | Блендер ручной погружной | (блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан) | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Планетарный миксер | Объем чаши от 3 до 5 литров.  Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 9 | Стол производственный | Yх600х850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б) | 3 | шт | 11 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 10 | Стеллаж | 800х500х1800 материал металл, 4-х уровня | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ  БУ, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ПУ |
| 11 | Мойка односекционная со столешницей | 1000х600х850 материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 12 | Смеситель холодной и горячей воды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 13 | Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л | Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110 | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 14 | Кофемолка электрическая | Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт  Вместимость - 75 г | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ |
| 15 | Мясорубка электрическая | Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт | 1 | шт | 1 | Б | БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 16 | Шкаф шоковой заморозки | Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1 | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Микроволновая печь | Мощность от 0,7кВт | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Слайсер | Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Блендер стационарный | Объем чаши не менее 2л. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 20 | Фритюрница | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 21 | Настольная вакуумно- упаковочная машина | Настольная, камерная. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Часы настенные (электронные) | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 23 | Ноутбук или  стационарный компьютер | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 24 | Принтер А4  лазерный/цветной | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 25 | Проектор | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 26 | Экран для проектора | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1 | Гастроемкость из нержавеющей стали (по  2 шт каждого размера для одного участника) | GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Набор ножей поварская тройка | Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Лопатка силиконовая | Материал пищевой силикон | 3 | шт | 9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 4 | Молоток для отбивания мяса | Материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Терка | 4 грани, материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Миска металлическая | Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 7 | Набор кастрюль | Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Сковорода | С антипригарным покрытием, Диаметром 24см | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Сотейник | Объемом 0,8л | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 10 | Набор разделочных | Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, | 1 | шт | 3 | А | ПА, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | досок | B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой. |  |  |  |  | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 11 | Термометр (шуп) | Электронный | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 12 | Венчик | Не менее 240 мм | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 13 | Сито для протирания | Диаметр от 20-25 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Сито для протирания | Диаметр от 7-10 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 15 | Сито (для муки) | Диаметром 24 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16 | Овощечистка | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Ножницы для рыбы, птицы | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Скалка | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 19 | Силиконовый коврик | Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°C до  + 230°C | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 20 | Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм | 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 20 | Тарелка круглая белая плоская | Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями | 9 | шт | 27 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) | Объемом не менее 40 литров | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Мерный стакан | Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 23 | Ложки столовые | Пищевая сталь | 5 | шт | 15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 24 | Соусник | На усмотрение образовательной организации | 3 | шт | 15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 25 | Инфракрасный термометр | На усмотрение образовательной организации | 4 | шт | 4 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 26 | Шенуа | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Средство для мытья посуды | Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Стаканы одноразовые | 200мл | 2 | шт | 10 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Салфетки из нетканого материала | Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 4 | Профессиональное дезинфицирующее средство для  обеззараживания поверхностей | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Вода | Бутыль 19л | 1 | шт | 1 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Полотенца х/б для протирания тарелок | На усмотрение образовательной организации | 3 | шт | 9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | Баллоны с газом для кремера сифона | На усмотрение образовательной организации | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Губка для мытья посуды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Пергамент рулон | Не менее 10м | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 10 | Фольга рулон | Не менее 10 метров | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 11 | Бумажные полотенца | Двухслойные, одноразовые | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 12 | Пакеты для мусора | 60 л | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ПУ |
| 13 | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов | 300мл,500мл | 20 | шт | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Перчатки силиконовые одноразовые | Размер S; M; L | 20 | пара | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 15 | Плёнка пищевая | Не менее 20м | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Ручка шариковая | Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов) | Плотность от 75 г/м2, белизна от 100% | 1 | шт | 1 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Вакуумные пакеты, разных размеров | (20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.) | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Мешки кондитерские одноразовые | Не менее 10 микрон | 10 | шт | 30 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| **Список продуктов** | | | | | | | |
| 1 | Сыр Пармезан | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Сыр Гауда | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Сыр Творожный | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 4 | Яйца перепелиные | Максимальное количество 10 шт | 10 | шт | 30 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Сыр Маскарпоне | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Молоко 3,2 % | Максимальное количество 500 мл | 0,5 | кг | 1500 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 7 | Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 8 | Сливочное масло | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Яйцо куриное | Максимальное количество 20 шт. | 20 | шт | 60 | А | ПА,  ГИА/ДЭ БУ, ПУ |
| 10 | Сливки 22% | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 11 | Брокколи свежая | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ  БУ, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ПУ |
| 12 | Капуста белокочанная | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 13 | Баклажан | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Сельдерей (корень) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 15 | Томаты Черри | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Цуккини зелёный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Имбирь | Максимальное количество 50 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 18 | Картофель крахмальный | Максимальное количество 500 гр | 0,5 | кг | 1,5 | А | ПА, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Тыква | Максимальное количество 300 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 20 | Свекла красная | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 21 | Лук порей | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Сельдерей стебель | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 23 | Грибы шампиньоны | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 24 | Перец чили | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ ПУ |
| 25 | Чеснок | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 26 | Томаты | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 27 | Лук репчатый | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 28 | Морковь | Максимальное количество 400 гр | 0,4 | кг | 1,2 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 29 | Апельсин | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 30 | Зеленое яблоко Грени Смитт | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31 | Яблоки красные (сладкие) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 32 | Груша | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 33 | Лайм | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 34 | Лимон | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 35 | Брокколи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 36 | Облепиха | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 37 | Смородина красная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 38 | Смородина черная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 39 | Тесто катаифи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 40 | Тесто слоёное бездрожжевое | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 41 | Тесто фило | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 42 | Цветная капуста | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 43 | Черника | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ  БУ, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ПУ |
| 44 | Ежевика | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 45 | Черника | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 46 | Клюква | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 47 | Шпинат | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 48 | Горошек зеленый | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 49 | Клубника | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 50 | Вишня | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 51 | Малина | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 52 | Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 53 | Желатин гранулированный | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 54 | Желатин листовой | Максимальное количество 30гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 55 | Пектин | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 56 | Белый рис  (длиннозерный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ ПУ |
| 57 | Крупа гречневая | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 58 | Булгур | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 59 | Киноа | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 60 | Полента | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 61 | Какао Порошок | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 62 | Какао масло | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 63 | Шоколад темный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 64 | Шоколад молочный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 65 | Шоколад белый | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 66 | Грецкий орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 67 | Кунжут белый | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 68 | Мак | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 69 | Миндаль орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 70 | Орех кедровый (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 71 | Орех фундук (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 72 | Подсолнечник семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 73 | Тыквенные семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 74 | Изюм (черный,без косточки) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 75 | Курага | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ  БУ, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ПУ |
| 76 | Чернослив | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 77 | Масло оливковое | Максимальное количество 300 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 78 | Масло растительное | Максимальное количество 500 гр | 0,5 | кг | 1,5 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 79 | Уксус 9% | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 80 | Оливки зеленые | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 81 | Оливки черные | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 82 | Томаты в собственном | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | соку |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 83 | Томатная паста | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 84 | Уксус винный белый | Максимальное количество 30 гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 85 | Уксус винный красный | Максимальное количество 30 гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 86 | Пекарский порошок | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 87 | Глюкоза (сироп) | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 88 | Дрожжи сухие | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ ПУ |
| 89 | Сахар | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 90 | Сахарная пудра | Максимальное количество 400 гр | 0,4 | кг | 1,2 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 91 | Мёд цветочный | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 92 | Изомальт | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 93 | Сухари панировочные | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 94 | Хлеб Пшеничный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 95 | Мука пшеничная | Максимальное количество 600 гр | 0,6 | кг | 1,8 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 96 | Мука миндальная | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 97 | Крахмал картофельный | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 98 | Крахмал кукурузный | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 99 | Курица тушка | Потрошеная, от 1600 гр | 1,6 | кг | 4,8 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| **Общий стол** | | | | | | | |
| 100 | Соль мелкая | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 101 | Соль крупная | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 102 | Сахар тростниковый коричневый | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 103 | Сода пищевая | Максимальное количество 10 гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 104 | Соус соевый | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 105 | Лавровый лист | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 106 | Корица | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 107 | Перец черный горошек | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА/ДЭ ПУ |
| 108 | Перец черный молотый | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 109 | Орегано | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 110 | Куркума | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 111 | Зелень петрушки | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,04 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 112 | Зелень укропа | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,04 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 113 | Ростки микрозелени | Максимальное количество 2гр | 0,002 | кг | 0,006 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 114 | Тимьян | Максимальное количество 10 гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 115 | Розмарин | Максимальное количество 10гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 116 | Мята | Максимальное количество 10гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 117 | Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 118 | Желатин гранулированный | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 119 | Желатин листовой | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 120 | Масло растительное для  фритюра | На усмотрение образовательной организации | 6 | л | 6 | Б | ПА, ГИА/ДЭ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности** | | | | | | | |
| 1 | Коврик диэлектрический | Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Прихватки силиконовые, термозащитные | Материал силикон | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |
| 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 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 4 | Санитарная одежда (комплект) | Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная. | 1 | шт | 3 | А,Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Кулер для воды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ  ПУ |

# Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице

№ 11.

Таблица № 11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс) | А,Б |
| Интернет: | подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) | А,Б |
| Электричество: | 0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 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: | должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону | А,Б |
| Подведение/ отведение ГХВС (при  необходимости): | система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. | А,Б |
| Подведение сжатого воздуха (при необходимости): | не требуется | - |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Техническая характеристика (описание)** | **Код зоны**  **площадки** |
| Вентиляция и  кондиционирование | на усмотрение образовательной организации | А |

# 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 № 12.

Таблица № 12

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

# 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.

# Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 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 непрочно 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.

# Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу 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. | |
| Задание модуля 1:  Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:  -один должен содержать крупу;  - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус.  Температура подачи блюда от 35 C. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника.  Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов. | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
| Задание модуля 1:  Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта:  -мусс;  -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;  -выпеченный элемент из теста;  -декоративный элемент из изомальта или карамели;  -один холодный соус.  Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм.  Температура подачи десерта 1-14 С.  Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |

|  |  |
| --- | --- |
| 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. | ГИА/ДЭ ПУ |

# Заявка на продукты

Участник:

(ФИО)

Приложение 1 к образцу задания

Дата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Единицы измерения | Количество |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Приложение № 1 к оценочным материалам (Том 1)

# Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных 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.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно 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 | **0:00**  <*продолжительность не более 4,5 астрономических часов*> |

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид деятельности** | **Перечень оцениваемых компетенций** | **Перечень оцениваемых умений, навыков** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания** | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
|  |  |  | 0,00 |
|  |  |  | 0,00 |
|  |  |  | 0,00 |
|  |  |  | 0,00 |
| **ВСЕГО (вариативная часть КОД)** | | | **20,00** |

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы

№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

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

Таблица 1.4

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля задания** | **Вид аттестации/ уровень ДЭ** |
| Модуль задания: <*Название модуля*> | |
| Задание модуля 1:  *Текст задания* | ДЭ ПУ/  **Вариативная часть КОД** |

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Критерий | Подкритерий | Описание оценки подкритерия | | Максимальный | Вес | Итоговый |
| модуля задания (вид профессиональной деятельности) | оценивания | оценивания (умения, навыки/ практический опыт) | балл оценки подкритерия  - 2 балла | подкритерия:   * не менее 1;   - шаг 0,5;   * не более 3. | максимальный балл подкритерия |
| Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор | Описание результата выполнения конкретного действия |
|  |  |  | действий для | (операции) |  |  |  |
|  |  |  | оценки | подкритерия |  |  |  |
|  |  |  | подкритерия | в баллах |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

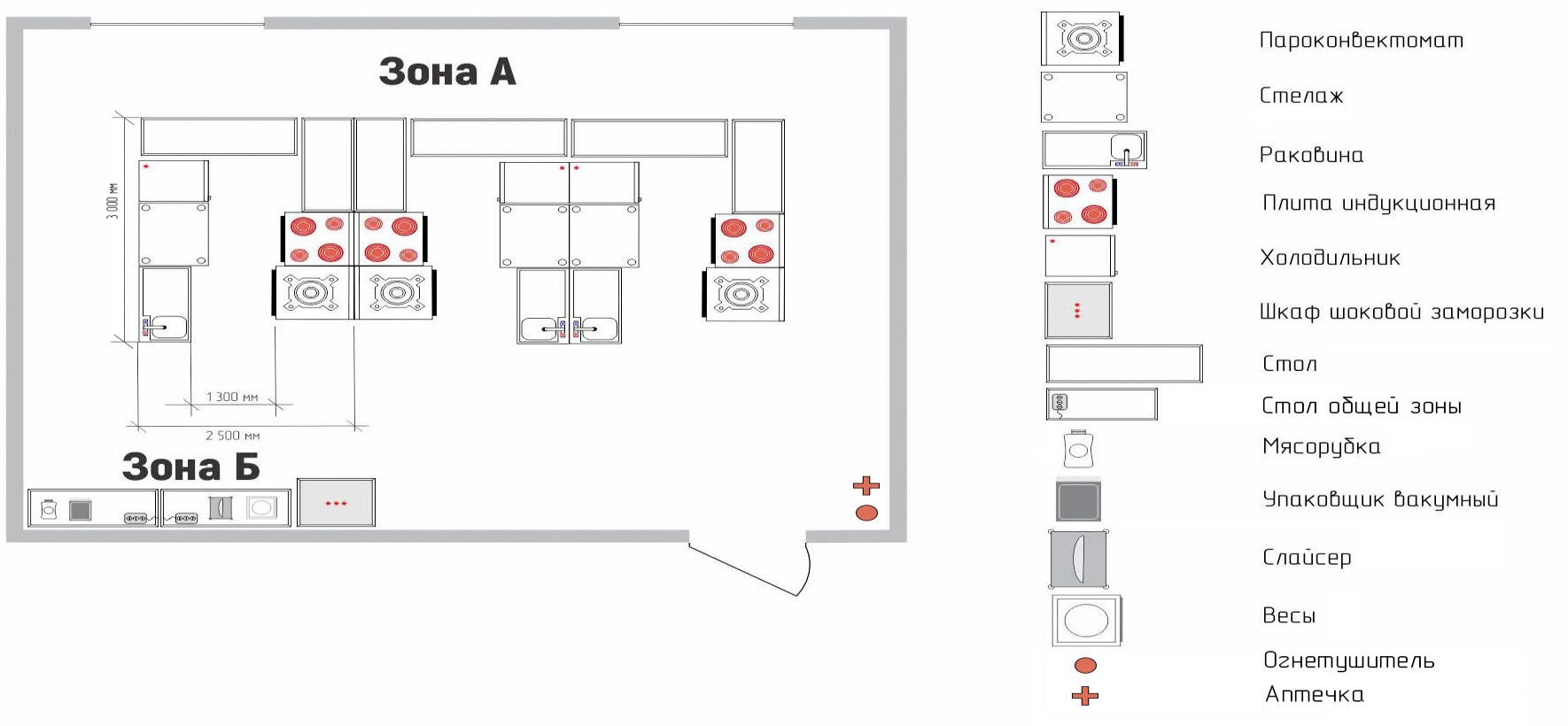
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Схема оценивания** | **2 балла** | действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям |
| **1 балл** | действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) |
| **0 баллов** | действие (операция) не выполнена, результат отсутствует |

Приложение № 2 к оценочным материалам (Том 1)

# Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

# Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

Приложение № 4 к оценочным материалам (Том 1)

# Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА