

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

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № *018*
от «14» ноября 2025 г..



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО МТК

О.А. Пундикова

«14» ноября 2025 г.

Председатель ГЭК

В.А.Фёдоров

«14» ноября 2025 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**
в 2025-2026 учебном году

Магнитогорск, 2025

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

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

Разработчики:

Ахмадиева О.А., мастер производственного обучения

Дрыгина Ю.С., заведующая практикой

Башкирова О.А., методист

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

Протокол от «24» октября 2025 №3

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «14» ноября 2025 № 018

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
	Общие положения	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	6
2	Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по КОД 43.01.09-1-2026	11
2.1.	Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	11
2.2.	Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	26
2.3.	План застройки площадки ДЭ	50
2.4.	Требования к составу экспертных групп	51
2.5.	Инструкции по технике безопасности	52
2.6.	Образец задания	55
	Приложения	59

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

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

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2025-2026 учебный год.

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

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

Форма государственной итоговой аттестации:

- Демонстрационный экзамен профильного уровня.

Объем времени на подготовку и проведение:

На ГИА отводится 6 недель с 25.05.2026 г. по 30.06.2026 г.

Сроки проведения:

- проведение демонстрационного экзамена с «22» июня 2026 по «29» июня 2026 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОД 43.01.09-1-2026

2.1. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

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

Таблица №1 – Сведения о применении КОД

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

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

Общие организационные требования

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

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

соответствующих протоколах.

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1, 2 и 3.

2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.

3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер, допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

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

Таблица №2 – Требование к продолжительности ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	Профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной

	<p>безопасности, охраны труда</p> <p>Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p>
ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<p>Умение: соблюдать выход соусов при порционировании</p> <p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд,</p>

		<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p>
		<p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составить план действия</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	■

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании	■
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	■
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	■

	разнообразного ассортимента	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	к ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные	■

разнообразного ассортимента	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	требования	
		Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты	■
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий	■
		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	■
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования	■

ассортимента		(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	▪	
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	▪	
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	▪	
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	▪	
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	▪
			Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	▪
			Умение: доводить до вкуса	▪
			Умение: проверять качество готовых	▪

		бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной части	75 из 75

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

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента и регламентами	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и	3,00

		гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
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	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	11,00

	ассортимента	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00

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

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

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Процент выполнения заданий ДЭ	0-49,99%	50-64,99%	65-89,99%	90,00-100%

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

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

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

Таблица № 7

1. Зоны площадки						
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки	
Рабочее место участника					А	
Общая зона					Б	
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В	
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
Перечень оборудования						
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт
6.	Планетарный миксер	На усмотрение образовательной организации. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	шт
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт

Перечень инструментов

1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм (1 шт на рабочее место). GN2/3 354x325x40 мм. GN 1/2 265x325x20 мм. GN1/3 176x325x40 мм. GN1/9 176x105x65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	9	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
4.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт
8.	Набор металлических мисок	Объем: 0,5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт каждого объема	25.99.12	На 1 раб. место	6	набор
9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
11.	Сотейник	Объем 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
12.	Сотейник	Объем 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт

13.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	набор
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт
16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
17.	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
18.	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
19.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
20.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
21.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт
22.	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	шт
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	6	шт
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение образовательной организации	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт
27.	Газовая горелка с баллоном	На усмотрение образовательной организации.	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт

28.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
29.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	набор
30.	Тарелка глубокая белая (для закуски)	Диаметр не менее 26 см, с широкими плоскими ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	шт
31.	Щипцы из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
32.	Формы силиконовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
33.	Лопатка-палетка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	2	шт
34.	Молд силиконовый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
35.	Соусник	На усмотрение образовательной организации, объемом не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	шт
36.	Нож-пилка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
37.	Набор вырубок (круг)	На усмотрение образовательной организации. Диаметр от 2 см.	25.73.60	На 1 раб. место	1	набор
38.	Миска пластиковая	На усмотрение образовательной организации. Объемом 1 литр	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
Перечень расходных материалов						
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	шт
2.	Фольга рулон	Не менее 10 м	24.42.25	На 1 раб. место	1	шт
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 участника	1	шт
4.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 участника	10	шт
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	шт

6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	Шт
7.	Баллоны с газом для кремера (сифона)	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	Шт
8.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 участника	10	Шт
9.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	4	Шт
10.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	Шт
11.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	Шт
12.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации. Объемом не менее 250 мл.	20.20.14	На 1 раб. место	1	Шт
13.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря. Объемом не менее 250 мл.	20.41.32	На 1 раб. место	1	Шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	Шт
15.	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	Гр
16.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 300 мл - размер 108x82x69 мм	22.22.1	На 1 участника	15	Шт
17.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 500 мл - размер 108x82x103 мм	22.22.1	На 1 участника	15	Шт

18.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 1000 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 1000 мл - размер 179x132x64 мм, размер крышки 179x132 мм	22.22.1	На 1 участника	15	Шт	
19.	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л (2 шт), 120 л.	22.22.11	На 1 раб. место	3	Шт	
20.	Ацетатная пленка	На усмотрение образовательной организации. Размер 30x30 см.	22.29.21	На 1 участника	2	Шт	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Коврик диэлектрический	Служит для защиты от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц. Размер на усмотрение образовательной организации.	22.19.72	На 1 раб. место	2	Шт	
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	1	Пар	
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место	1	Шт	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество	Единица измерения
						ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования							
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	Шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
4.	Шкаф заморозки шоковой	Один уровень на одного участника GN 1/1На 1 раб. место	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	Шт
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Масло для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.59	На кол-во раб. мест	10	4	Л

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1 Шт
2.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2 Шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество	Единица измерения	
				ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования						
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	Шт	
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	Шт	
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	Шт	

4.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	Шт		
5.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	Шт		
Перечень инструментов							
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	Шт		
Перечень расходных материалов							
1.	Бумага А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	2	Пач		
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	Шт		
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-		
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения
						ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования							
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	Шт
2.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.51.51	На всех экспертов	-	1	Шт
3.	Тарелка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	100	Шт
4.	Ложка одноразовая пластиковая (чайная)	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	100	Шт

5.	Вилка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	100	Шт
6.	Нож одноразовый пластиковый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	100	Шт
Перечень инструментов							
1.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	Шт
2.	Папка-регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На всех экспертов	-	1	Шт
3.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На всех экспертов	-	1	Шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	Шт
Перечень расходных материалов							
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	Шт
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	Шт
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	2	Пач
4.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На всех экспертов	-	1	Шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики					
1.	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию					

2.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
3.	Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки
4.	Подведение/отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
5.	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
6.	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному интернету)

2.3 ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПЛОЩАДКИ ДЭ

План застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

Формат проведения ДЭ: очный Общая площадь площадки: 75,8 м²



Рисунок 1 – План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамен

2.4 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ ЭКСПЕРТНЫХ ГРУПП

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

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

Таблица № 8

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

2.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Инструкция:

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

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

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

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

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

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

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

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

Организационные требования:

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

2.6 ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЯ

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

Таблица 9

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

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

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

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

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

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

Таблица 10

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ПА, ГИА /ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица) используя котлетную или рубленую массу с фаршем:</p> <ul style="list-style-type: none"> -гарнир или гарниры на выбор участника: -соус на выбор участника. - декоративный элемент на выбор участника. -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации; -сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ПА, ГИА /ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

<p>Задание модуля 2:</p> <p>Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.</p> <p>Обязательные компоненты- заварной крем, рецептура на выбор участника;</p> <p>форма мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;</p> <p>отделка, декорирование на выбор участника</p> <p>- Особенности подачи:</p> <p>-масса одной штуки 40-80 грамм;</p> <p>-изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой</p> <p>-температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);</p> <p>--сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p> <p>Необходимые приложения: нет</p>	<p>ГИА ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 3:</p> <p>Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника.</p> <p>Обязательные компоненты:</p> <p>- один из компонентов для закуска овощ на выбор участника, вид (форма) нарезки овоща определяется в подготовительный день</p> <p>-Особенности подачи;</p> <p>-температура подачи закуска от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);</p> <p>-масса одной порции 90 до 130 грамм;</p> <p>-3 порции холодной закуска подаются на тарелках – глубокая белая (для закуска) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;</p> <p>-сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p> <p>Необходимые приложения: Приложение А</p>	<p>ГИА ДЭ ПУ</p>

Заявка на продукты

Участник: (ФИО)

Дата

п/п	Наименование продуктов	Един ицы измерения	Количество

