

ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум»

Утверждаю
Директор техникума Ю.Г. Самсонова
«22» декабря 2023г.



Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**)

Одобрена на заседании педагогического совета

Протокол № 3 от 22.12. 2023г.

Секретарь педсовета А.В. Пестрякова

Согласовано:

Начальник по производству и общественному питанию

Псковского Облпотребсоюза Н.И. Орлова



Общие положения

Настоящая программа определяет порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум», обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1547);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800);
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум» (утверждено приказом директора № 485 от 25.12.2023 года);
- Положение по оформлению текстовых работ и презентационных материалов ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум» (утверждено приказом директора от 05.10.2023г. № 84).

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении

конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа установленного образца об уровне образования и квалификации.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен:

быть готов к следующим **видам деятельности**:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкцией.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и регламентами.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Обладать соответствующими **общими компетенциями (ОК)**:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15, проводится в формах:

- демонстрационного экзамена базового уровня;
- защиты дипломного проекта.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет 6 недель (216 часов), из них:

- подготовка дипломного проекта - 3 недели;
- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя;
- защита дипломного проекта - 1 неделя.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяются техникумом в соответствии с календарным учебным графиком: с 20.05.2023г. по 28.06.2024г.

Требования к дипломным проектам

Определение темы дипломного проекта:

Тематика дипломных проектов определяется преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей, рассматривается цикловой комиссией товароведения и технологии с учетом требований ФГОС СПО. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломного проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу (Приложение 1). Закрепление тем дипломного проекта (с указанием руководителей сроков выполнения) за обучающимися техникума оформляется приказом директора.

Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель, который закрепляется приказом директора. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку по отдельным частям (вопросам) дипломного проекта. Общее руководство дипломным проектом (работой) осуществляется заведующими отделениями (очным и заочным).

Руководители дипломных проектов подбираются из числа преподавателей дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей. Руководителями дипломных проектов могут быть преподаватели вузов и других учреждений СПО, а также практические работники - специалисты со стажем работы не менее 3 лет.

В обязанности руководителя дипломного проекта входит:

- разработка задания для подготовки дипломного проекта;
- оказание помощи выпускнику в разработке индивидуального графика работы на весь период подготовки дипломного проекта;

- консультирование выпускника при разработке плана, по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи выпускнику в подборе необходимых источников информации;
- контроль хода подготовки дипломного проекта в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и выпускником хода работ;
- оказание помощи (консультирование выпускника) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломного проекта;
- предоставление письменного отзыва на дипломный проект;
- присутствие на защите и при необходимости выступление с устной оценкой проделанного выпускником труда.

Задание для подготовки дипломного проекта выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Требования к структуре дипломного проекта

Дипломный проект включает следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- список литературы и используемых источников;
- приложения.

Введение отражает:

- обоснование выбора темы, определение ее актуальности и значимости для будущей профессиональной деятельности;

- границы исследования (предмет, объект);
- цель и задачи проекта.

Теоретическая часть включает:

Глава 1. Характеристика предприятия.

- 1.1. Организационная структура управления предприятия.
- 1.2. Анализ конкурентной среды предприятия.

Глава 2. Организация производства на предприятии общественного питания.

- 2.1. Организация работы структурного подразделения (производства)
- 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции
- 2.3. Используемое технологическое оборудование и инвентарь
- 2.4. Оформление и подача, способы реализации блюд.

Глава 3. Меню предприятия питания, его виды, назначение и использование.

- 3.1. Виды меню и их назначение.
- 3.2. Анализ действующего меню предприятия.

Глава 4. Контроль качества выпускаемой кулинарной продукции.

- 4.1. Программа производственного контроля на предприятии
- 4.2. Оформление документации в соответствии с требованиями действующих Санитарных правил и норм.

Практическая часть включает:

Глава 1. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции и предложения по его совершенствованию.

- 1.1. Анализ ассортимента выпускаемой продукции предприятия
- 1.2. Предложения по совершенствованию ассортимента
- 1.3. Разработка новых рецептов блюд, оформление технологической документации.

Заключение

После изложения всех частей работы следует заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации по практическому применению

разработанных блюд. Выводы должны быть соотнесены с перечнем тех вопросов, которые отражены во введении.

Список использованных источников

После заключения студент приводит список источников, использованных им при написании работы в количестве не менее 20 источников с годом выпуска не ранее 2020 г. В список включаются только те источники, которые использовались при подготовке работы.

Приложения

- разработанные технико-технологические карты в количестве от 3 до 5;
- план схемы производственных и торговых помещений;
- формы действующих журналов в соответствии с СанПиН.

Руководитель дипломного проекта осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания дипломного проекта, дает ему рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

Выполненный выпускником дипломный проект передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва.

Руководитель дипломного проекта проверяет выполненные дипломные проекты и представляет отзыв, который должен включать:

- общую характеристику дипломного проекта;
- указание положительных сторон;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом;
- оценку степени освоения общих и профессиональных компетенций.

Кроме того, в отзыве следует оценить обоснованность и правильность предложений по практическому применению разработанных рецептов блюд. Содержание отзыва доводится до сведения обучающегося. Полностью готовый дипломный проект вместе с отзывом сдается студентом

заведующему очного/заочного отделения для окончательного контроля и допуска к защите.

Внесение изменений в дипломный проект после получения отзыва не допускается.

Рецензирование дипломного проекта

Внешнее рецензирование проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии заявленной теме и заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Защита дипломного проекта

Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Состав Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

На заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Программа государственной итоговой аттестации;

- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Результаты освоения студентами ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- зачетные книжки студентов;
- Протокол заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы Государственной экзаменационной комиссии.

Для защиты дипломного проекта отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

На защиту дипломного проекта отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента, обязательно сопровождаемый мультимедийной презентацией (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта, а также рецензента.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, оформляется заключительным протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с её результатами).

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Методика оценивания защиты дипломного проекта (ДП)

В основе оценки выпускной дипломного проекта лежит пятибалльная система.

Отлично	<p>выставляется за следующий дипломный проект:</p> <p>актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности;</p> <p>сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;</p> <p>содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы;</p> <p>тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы;</p> <p>в каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы;</p> <p>приведены практические рекомендации по использованию результатов ДП;</p> <p>соблюдены все правила оформления работы;</p> <p>имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;</p> <p>при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы</p>
Хорошо	<p>выставляется за следующий дипломный проект:</p> <p>работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;</p> <p>имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;</p> <p>приведены практические рекомендации по использованию результатов ДП;</p> <p>при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы</p>
Удовлетворительно	<p>выставляется за следующий дипломный проект:</p> <p>работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность</p>

	<p>изложения материала, представлены необоснованные предложения;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;</p> <p>при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p>
Неудовлетворительно	<p>выставляется за следующий дипломный проект:</p> <p>работа не содержит анализа и практического разбора, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;</p> <p>не имеет выводов либо они носят декларативный характер;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;</p> <p>при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал</p>

Процедура демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса» по адресу: 180020, г.Псков, ул.Леона Поземского, д.122, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого

организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;

- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости);
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения порядка проведения экзамена. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

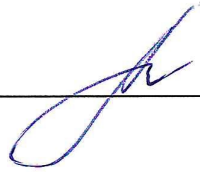
После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Преподаватель _____ В.В.Войнова



Приложение 1.

Темы дипломных проектов, включенных в программу государственной итоговой аттестации, соответствуют содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы в различных типах предприятий питания.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы в различных типах предприятий питания.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса в различных типах предприятий питания.
4. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы и мяса для гриль-бара.
5. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента в различных типах предприятий питания.

6. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов для столовой (кафе) при учебном заведении.
7. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
11. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд ассортимента вегетарианской кухни.
13. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей в различных типах предприятий питания.
14. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса и птицы.
15. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из мяса и птицы сложного ассортимента.
16. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.
17. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
19. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

20. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи блюд национальной кухни.
21. Ассортимент, приготовление, способы оформления и подачи горячих закусок в пивном ресторане (баре).
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из нерыбных водных продуктов.
23. Ассортимент, приготовление и способы реализации холодных блюд из мяса, птицы и рыбы в различных типах предприятий питания.
24. Ассортимент, приготовление и способы реализации холодных закусок для фуршета.
25. Ассортимент, приготовление и способы реализации салатов в различных типах предприятий питания.
26. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих десертов в различных типах предприятий питания.
27. Ассортимент, приготовление и способы реализации холодных десертов в различных типах предприятий питания.
28. Ассортимент, приготовление и способы реализации хлебобулочных изделий в различных типах предприятий питания.
29. Ассортимент, приготовление и способы реализации кондитерских изделий из различных видов теста в кафе.
30. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации кондитерских изделий в ресторане.
31. Ассортимент, приготовление и способы реализации изделий из дрожжевого теста в кафе.
32. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячей кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
33. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рубленого мяса в различных типах предприятий питания.

34. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей и грибов в различных типах предприятий питания.
35. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса диких животных в загородном кафе.
36. Ассортимент, приготовление и способы хранения и реализации полуфабрикатов из мяса и птицы.
37. Ассортимент, приготовление и способы хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.
38. Актуальный ассортимент и приготовление холодных соусов и салатных заправок сложного ассортимента.

Приложение 2.**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Псковский кооперативный техникум»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дипломный проектТема: _____

Выполнил(а): студент(ка) __ курса очного отделения

(Ф.И.О. студента)Руководитель: _____
(Ф. и инициалы преподавателя)Рецензент: _____
(Ф. и инициалы рецензента)

Дата сдачи «__» _____ 2024 г.

Допускается к защите «__» _____ 2024 г.

Зав. очным отделением _____

Оценка _____

Псков

Приложение 3.**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Псковский кооперативный техникум»****ОТЗЫВ**

на дипломный проект

Студента(ки) _____ группы _____

Специальности _____

На тему _____

Дипломный проект содержит _____ страниц

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Руководитель должен изложить в отзыве:

- сведения об актуальности темы ДП;
- достоинства и недостатки ДП;
- отношение обучающегося к выполнению ДП, степень его самостоятельности;
- владение методами сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ДП практическую ценность ДП;
- оценку подготовленности студента, инициативности, ответственности и самостоятельности при раскрытии проблем и разработки предложений по их решению;
- соблюдение правил и качества оформления текстовой части, технологических документов ДП;
- умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и четко излагать материал;

Руководитель должен дать общую оценку выполненной ДП (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Руководитель делает вывод о возможности (невозможности) допуска ДП к защите.

Руководитель ДП

И.О. Фамилия

«___» _____ 2024г.

Приложение 4.

РЕЦЕНЗИЯ
на дипломный проект

(фамилия, имя, отчество в родительном падеже)

Тема: « _____ »

1. Актуальность темы _____

2. Оценка соответствия содержания заявленной теме дипломного проекта _____

3. Отрицательные и положительные стороны проекта _____

4. Практическая значимость и рекомендации по внедрению в производство _____

5. Недостатки и замечания _____

6. Выводы и рекомендуемая оценка _____

Рецензент _____ И.О.Фамилия

(должность рецензента и его место работы, _____ (подпись)

указывается полное наименование предприятия)

МП



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

1. 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

2. 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

3.1 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	1 ч. 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)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

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

		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
		Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■

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)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.	■	■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья,	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	■	■	■
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	■	■	■
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;		■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции		■	■
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		■	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		■	■
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			<p>■</p>
		<p>Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>			<p>■</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>			<p>■</p>
		<p>Умение: контролировать</p>			<p>■</p>

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p>			
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;			■
Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;				■	
Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				■	
Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда				■	

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			■
Вариативная часть КОД					
<p>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.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.</p>					■

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 оценивания ³	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	2,00

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

	обслуживания.	
	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
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 оценивания ⁴	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 оценивания ⁵	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	10,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
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 оценивания ⁶	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
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.

3.2 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 № 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: 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)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	А, Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			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 измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	3,00	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.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		подставке или производственном столе.					
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухконфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень инструментов							
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		меньше этих размеров					
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Горелка (карамельизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	9,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/1 530x325x65 мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 2/3 354x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 2/3 354x325x40 мм.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Гастроемкость нержавеющей стали из	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	9,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	9,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

	антипригарным покрытием)						
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Ложка для мороженого	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Соусник	50 мл, керамический или	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

		металлический, одинаковые для всех участников					ГИА/ДЭ ПУ
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	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 образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	1,00	шт	3,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20x30 см	1,00	рулон	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Вакуумные пакеты, разных	На усмотрение образовательной	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

	размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	организации						ГИА/ДЭ ПУ
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Скатерть презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	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"	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень продуктов							
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
31	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

							ГИА/ДЭ ПУ
62	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Тапиока Агоу-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

77	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
89	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

							ГИА/ДЭ ПУ
93	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
100	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

108	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
121	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
122	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

123	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
124	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
125	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
126	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
127	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
128	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
129	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
130	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
131	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
132	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
133	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
134	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
135	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
136	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
137	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

138	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
139	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
140	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
141	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
142	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
143	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
145	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
146	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
147	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
148	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
149	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
150	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
151	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
152	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
153	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
154	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
155	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
156	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
157	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
158	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
159	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
160	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
161	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
162	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
163	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
164	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
165	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
166	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
167	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
168	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

169	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
170	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	2	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
171	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
172	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
173	Мята	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
174	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
175	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ ПУ
176	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 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 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30</u> м ² на всю зону	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

3.4 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 № 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	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

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

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

3.6 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)
<p>Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
---	------------------

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

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

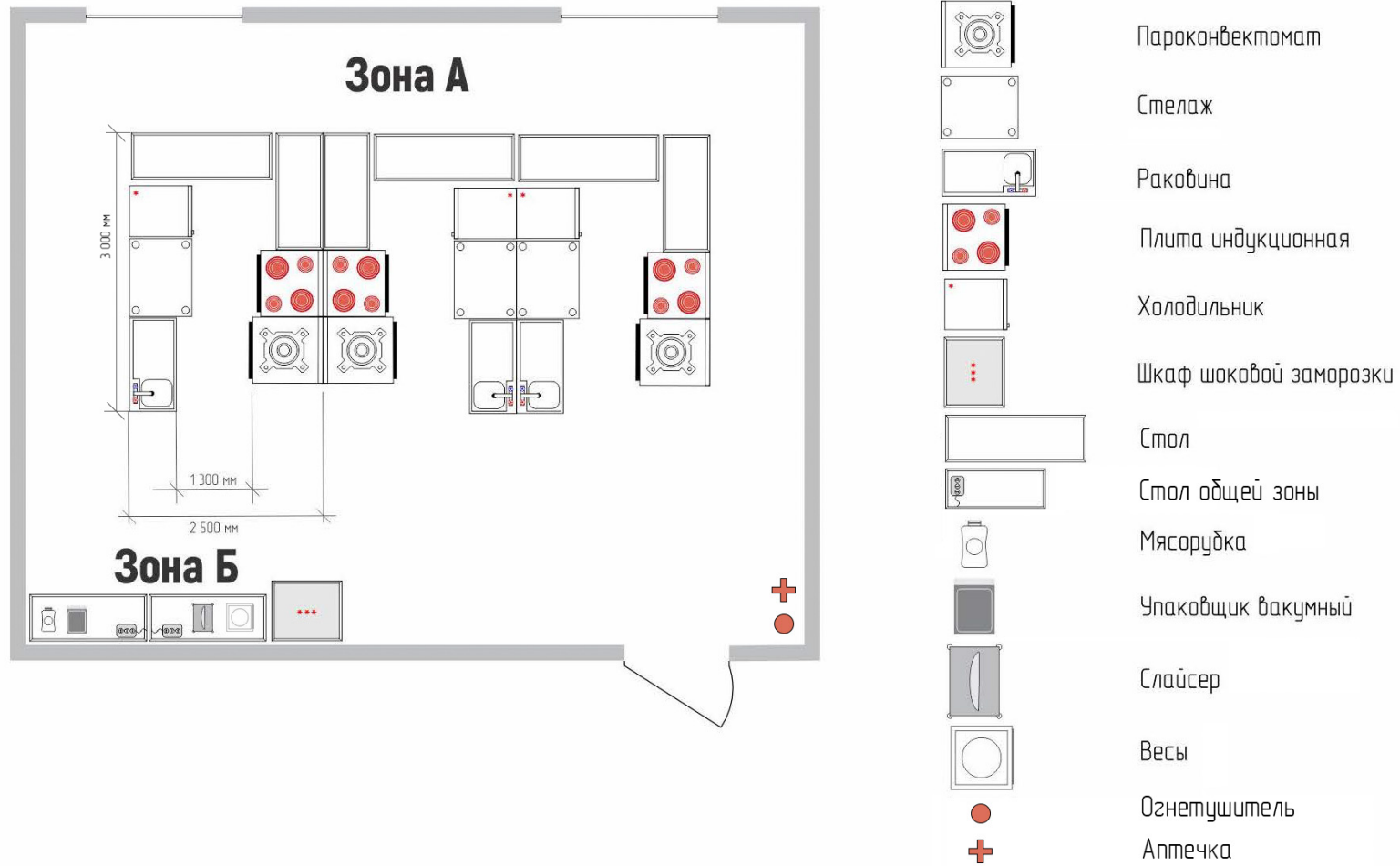
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

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

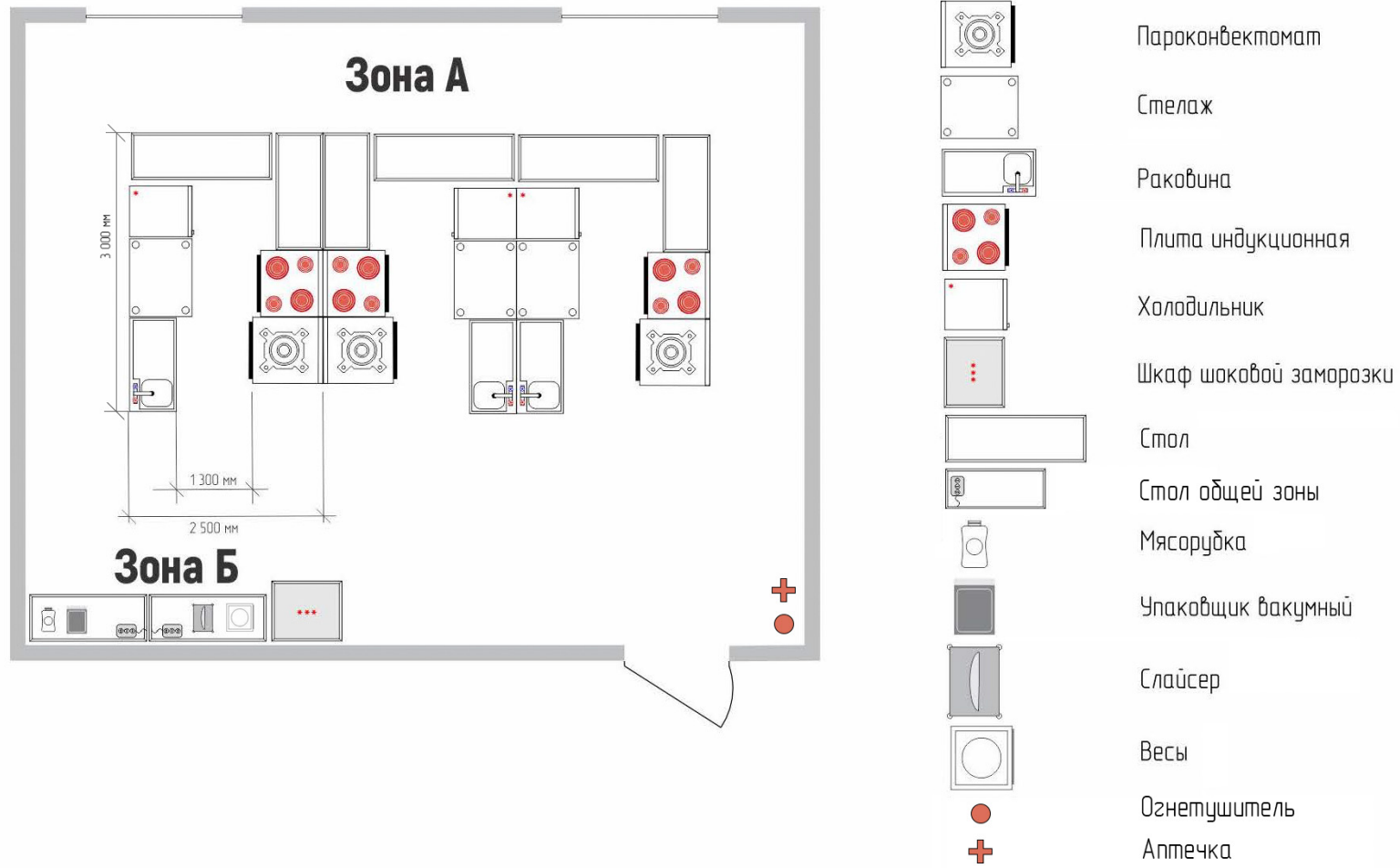
Приложение № 2 к оценочным
материалам (Том 1)

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

