

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Г.Л. Кобзова

Приказ № 55/1 от «29» марта 2024 г.



Рассмотрена и  
рекомендована МС  
Протокол № 8  
от «27» марта 2024 г.  
Председатель МС  
Г. В. Буканова

Согласована:  
индивидуальный  
предприниматель  
ИП «Хохлова Л.И.»  
Л.И. Хохлова

Рассмотрена и одобрена ПС  
Протокол № 2  
от «28» марта 2024 г.  
Председатель ПС  
В.С. Подоляк

## ПРОГРАММА

### государственной итоговой аттестации выпускников

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2023/2024 учебный год

Форма обучения: Очная

Срок обучения: 3 года 10 мес.

Автор-разработчик:

Баженова Лидия Леонидовна – мастер производственного обучения высшей категории

р.п. Юрты, 2024 г

## Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – это локальный акт Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» (ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты).

Программа государственной итоговой аттестации является документом для обучающихся, завершающих обучение, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. Федеральных законов от 21 ноября 2022 г. N 449-ФЗ)
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580, Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441).
- Приказом Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;
- Приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (УТВЕРЖДЕН приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. N 336);
- Положением ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты «О проведении государственной итоговой аттестации».

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной аттестационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- виды государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на цикловой методической комиссии и утверждается руководителем училища после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по профессии Повар, кондитер и составляют – 72 часа.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569:

в части освоения видов профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

*1. ВД - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:*

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

*2. ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:*

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

*3. ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:*

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

*4. ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:*

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

*5. ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:*

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся по требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;
- оценка сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

### **1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию**

всего – 72 часа, в том числе:

подготовка к демонстрационному экзамену – 36 часов;

проведение демонстрационного экзамена - 36 часов.



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Форма проведения ГИА - демонстрационный экзамен.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 43.01.09.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным директором ГБПОУ ИО ПУ № 58 р.п. Юрты для обучающихся со сроком обучения 3г 10 мес. от 29.08.2020 г., подготовка к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 17 июня по 24 июня 2024 года:

| Группа ППКРС | Даты выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена |
|--------------|---|
| 15ПК         | с 17 июня по 24 июня 2024 года  |

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 72 часа, в том числе на подготовку выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и на защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **2.2. Содержание государственной итоговой аттестации.**

#### **2.2.1. Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации:**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

### **2.2.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения 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, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Училище знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день 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 участниками с использованием способа случайной выборки (жеребьевки). Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники 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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) главный эксперт;
- б) члены экспертной группы;
- в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- г) технический эксперт;
- д) участники.

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Училищем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Училища.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению

демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Участники имеют право:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи их ранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, 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 участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

### **2.2.3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, созданной в ГБПОУ ИО «Профессиональном училище № 58 р.п. Юрты».

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ ИО «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в т.ч. педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В состав Государственной экзаменационной комиссии для проведения демонстрационного экзамена входят также не менее двух экспертов, имеющие свидетельство, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена.

**3. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ  
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

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



## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

## 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.

## ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

### 3.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Тематика выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определена ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024

#### **Модуль 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Задание модуля: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

**Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.**

Приготовить один горячий соус.

Температура подачи блюда от 35°C.

Минимальная масса одной порции 180 грамм.

Оформление блюда на усмотрение участника.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

#### **Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Задание модуля: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта:

- мусс;
- начинка из плодов или ягод, **вид начинки определяется в подготовительный день;**
- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление десерта на усмотрение участника.

Масса одной порции 90-130 грамм.

Температура подачи десерта 1-14°C.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

### **Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Задание модуля: Приготовить три порции холодной закуски из птицы.

Обязательные компоненты:

- один холодный соус;
- минимум один гарнир на выбор участника;
- декоративный элемент из теста.

Температура подачи закуски от 1-14°C.

Масса одной порции 100-150 грамм.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

### **Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Задание модуля: Приготовить 3 порции холодного напитка из продуктов региональной кухни.

**Вид продукта (ягод) определяется в подготовительный день.**

Обязательные компоненты напитка:

- Масса блюда минимум 150 г. Максимум 180 г.
- 3 порции напитка подаются в стаканах
- Температура подачи напитка от 1°C до 14°C
- Подаются три идентичных напитка
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024 соответствует содержанию пяти профессиональным модулям, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

### 3.2 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

| Вид аттестации | Уровень ДЭ         |
|----------------|--------------------|
| ГИА            | Профильный уровень |

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, содержание которой определяет Училище 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 в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Училище 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 располагается на территории Училища.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Училище 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.

**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 |
|----------------|------------|--|----------------------|
| ГИА            | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | <b>4 ч. 30 мин.</b>  |

**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

| <b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup></b>   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Вид деятельности/<br/>Вид профессиональной деятельности</b>  | <b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>  | <b>Перечень оцениваемых умений, навыков<br/>(практического опыта)</b>   |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ |
|   |  | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы  |
|   |  | Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты  |
|   |  | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   |
|   |  | Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями   |
|   |  | Умение: своевременно оформлять заявку на склад  |

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

| <b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup></b>   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Вид деятельности/<br/>Вид профессиональной деятельности</b>  | <b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>   | <b>Перечень оцениваемых умений, навыков<br/>(практического опыта)</b>  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                           | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   |
|   |   | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   |
|   |   | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами   |
|   |   | Умение: соблюдать выход при порционировании  |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств                                       |
|   |   | Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском |   |  |



Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)  | Перечень оцениваемых ОК, ПК  | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   | ГИА ДЭ ПУ |
|---|--|--|-----------|
| <b>Инвариантная часть КОД</b>   |  |  |           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ          | -         |
|   |  | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы   |           |
|   |  | Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   |           |
|   |  | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  |           |
|   |  | Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями  |           |
|   |  | Умение: своевременно оформлять заявку на склад   |           |
|   |  | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   |           |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами   |           |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  |           |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |           |
|   |  | Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса,  |           |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |  |
|  |   | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском                |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                   | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования   |  |
|  |   | Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты                |  |
|  | ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления                 |  |
|  |   | Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты   |  |
|  |   | Умение: соблюдения выхода при порционировании  |  |
|  |   | Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий   |  |
|  |   | Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос  |  |
|  |   | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                     |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготовки рабочего места для порционирования  |  |
|  |   | Навык: соблюдения техники безопасности   |  |
|  |   | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  |  |
|  |   | Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов   |  |
|  |   | Умение: осуществлять утилизацию отходов  |  |
|  |   | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,   |  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   |  | соблюдать санитарные требования   |  |
|   |  | Навык: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ  |  |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  | Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции  |  |
|   |  | Умение: доводить до вкуса   |  |
|   |  | Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос   |  |
|   |  | Умение: соблюдать выход при порционировании   |  |
|   |  | Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок  |  |
|   |  | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств  |  |
|   |  | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента  |  |
| <b>Вариативная часть КОД</b>  |  |   |  |
| <b>Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)</b>   | <b>Перечень оцениваемых ОК, ПК (практического опыта)</b>   | <b>Перечень оцениваемых ОК, ПК умений, навыков</b>  |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов |  |
|   |  | Навык: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   |  |
|   | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  | Умение: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ   |  |
|   |  | Умение: выбирать, применять, комбинировать способы  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных               |  |
|  |  | Умение: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |  |
|  |  | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента                 |  |

<sup>2</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

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

Таблица № 5

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть) | Максимальный балл |
|----------------|------------|--|-------------------|
| ГИА            | ДЭ ПУ      | Инвариантная часть                                   | 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 ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

| № п/п        | Модуль задания<br>(вид деятельности, вид профессиональной деятельности)  | Критерий оценивания   | Баллы        |
|--------------|--|---|--------------|
| 1            | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                          | 14,00        |
|              |  | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента   | 4,00         |
|              |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | 2,00         |
|              |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00         |
| 2            | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                | 10,00        |
|              |  | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 14,00        |
| 3            | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.              | 14,00        |
|              |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента   | 16,00        |
| <b>ИТОГО</b> |  |   | <b>80,00</b> |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

| № п/п   | Модуль задания<br>(вид деятельности, вид профессиональной деятельности)   | Критерий оценивания <sup>5</sup>  | Баллы         |
|---|---|---|---------------|
| 1   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                          | 14,00         |
|   |   | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента   | 4,00          |
|   |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | 2,00          |
|   |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00          |
| 2   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                | 10,00         |
|   |   | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 14,00         |
| 3   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.              | 14,00         |
|   |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента   | 16,00         |
| <b>ИТОГО</b>  |   |   | <b>80,00</b>  |
| 4   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.                                       | 8,00          |
|   |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента   | 12,00         |
| <b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>  |   |   | <b>20,00</b>  |
| <b>(совокупность инвариантной и вариативной частей)</b><br><b>ИТОГО</b> |   |   | <b>100,00</b> |

### **3.3. 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.

| Кол-во рабочих мест: 2  |                 |  |                           |   |                                    |                   |                           |
|---|-----------------|--|---------------------------|---|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Количество зон застройки площадки: 2  |                 |  |                           |   |                                    |                   |                           |
| Зоны площадки   |                 |  |                           |   |                                    |                   |                           |
| Наименование зоны площадки<br>(наименование модуля задания)   |                 | Код зоны площадки  |                           | Вид аттестации/уровень ДЭ<br>( ГИА/ДЭ ПУ) |                                    |                   |                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |                 | А, Б   |                           | ГИА/ДЭ ПУ                                 |                                    |                   |                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |                 | А, Б   |                           | ГИА/ДЭ ПУ                                 |                                    |                   |                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |                 | А, Б   |                           | ГИА/ДЭ ПУ                                 |                                    |                   |                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |                 | А, Б   |                           | ГИА/ДЭ ПУ                                 |                                    |                   |                           |
| Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания  |                 |  |                           |   |                                    |                   |                           |
| № п/п   | 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 | "РУБИКОН", АПК6-1/1, Россия, размеры 945*845*740, мощность 10кВт. Тип электрический бойлерный, конструкция из нержавеющей стали марки "РУБИКОН" АПК6-1/1. Количество уровней - 6, расстояние между уровнями 68 мм, напряжение 400В. Способ образования пара - парогенератор. Таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%). Режимы: конвекция (до 250°C), парообразования (до 100°C), регенерация (от 120°C до | 1                         | шт.                                       | 1                                  | А                 | ГИА/ ДЭ ПУ                |



|    |                                    |  |   |     |   |   |            |
|----|------------------------------------|--|---|-----|---|---|------------|
|    |                                    | 160°C), "Быстрое охлаждение". Во всех режимах обеспечена возможность выбора одного из параметров "Таймер" (окончание приготовления при истечении заданного времени) или "Температура продукта" (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом).  |   |     |   |   |            |
| 2. | Пароконвектомат                    | Abat ПКА 6-1/3 П (бойл. типа) 6 уровней элек. GN 1/3, размер 625*500*560 мм, 220 В, 3,2 кВт Установка по температуре щупа регулируется от 50°C до 120°C. Во всех режимах обеспечена возможность выбора одного из параметров "Таймер" (окончание приготовления при истечении заданного времени) или "Температура продукта" (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом). | 1 | шт. | 1 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 3. | Стол подставка под пароконвектомат | ATESY, Россия модель ПДП - Л-840.600.960-02 количество мест для противней - 7 GN1/1, изготовлены из нержавеющей стали, ножки подставки под пароконвектомат   | 1 | шт. | 1 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 4. | Стол подставка под пароконвектомат | "РУБИКОН АПК6-1/1 с резиновыми вставками, регулируются по высоте. ПК-6-13 для ПКА 6-1/3П GN 1/1 размер 600*600*895мм.  | 1 | шт. | 1 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 5. | Весы для молекулярной кухни        | Модель Rexant 72-1001, мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес 200гр, точность не менее 0,01 гр, материал платформы нержавеющая сталь, корпуса - пластик. Размеры: 6,5*2*12 см, вес 0,12 кг.   | 1 | шт. | 2 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 6. | Весы настольные электронные        | Master MSC-10, Россия, предел взвешивания от 20 г., макс. до 10кг , размеры грузоприемной платформы 223*265 мм, дискретность 2 гр. Установка настольная. Тип дисплея жидкокристаллический.   | 1 | шт. | 2 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 7. | Плита индукционная                 | "Гриль-мастер", Россия, Ф4ИП/800-10, размеры 802*817*882, напряжение 380 вольт, мощность 14 (3,5) квт, 4 зоны нагрева мощностью 3,5 квт, заземление имеется, на подставке, материал корпуса - нержавеющая сталь AISI430; электронный таймер ч/мин 24/60, 10 уровней мощности нагрева от P1-P10, защита от перегрева, тип рабочей поверхности - плоская; герметичное стекло толщиной 6мм керамическая плита.                    | 1 | шт. | 2 | A | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 8. | Холодильный шкаф                   | Бирюса, Россия, Модель 310EP, объем 310л., 5 полок,  | 1 | шт. |   |   |            |

|     |  |   |   |     |   |      |                          |
|-----|--|---|---|-----|---|------|--------------------------|
|     |  | размеры: 1690*580*620. Дверь стеклянная сплошная, мощность 3, 6Вт. Материал обшивок корпуса - сталь с полимерным покрытием, корпус - цельнозаливной. Диапазон рабочих температур от 0 до +10°C. Тип охлаждения динамический. Расположение агрегата - нижнее.  |   |     | 1 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ               |
| 9.  | Холодильный шкаф   | Холодильный шкаф POLAIR Bravo, модель DM 104-Bravo, материал - сталь с полимерным покрытием, размеры: 600*630*1730, потребляемая мощность не более 240 Вт, расход электроэнергии 2,2Вт. Объем 390 л, централизованный корпус, динамическая система охлаждения, увеличенная нагрузка на полку до 50 кг, подсветка, температурный режим от +1 до +10°C. Тип ножек: стопки+ролики                                      | 1 | шт. | 1 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ               |
| 10. | Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) | LERAN, Китай, Модель НВМ-104ОР, черный, напряжение 220, мощность 100Вт. Тип управления - механический, количество скоростей - 5, турборежим. Материал корпуса - пластик, материал наружной части и лезвий выполнен из нержавеющей стали, прорезная ручка, количество насадок - 3 - насадка для измельчения/смешивания, металлический венчик для взбивания. Объем большого измельчителя 500 мл, объем стакана 600мл. | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ<br>ГИА/ ДЭ ПУ |
| 11. | Планетарный миксер   | Gastro Mix B5 ECO, Китай, Настольный, объем дежи - 5 литров, 6 скоростей, напряжение 220В, напряжение 0,8 кВт. Размеры: 227*368*350, чаша и все месильные органы выполнены из нержавеющей стали, насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания.  | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ               |
| 12. | Стол производственный  | ЕАС, Россия, модель СРП-1-0,6/1,2-П. Размеры: 1200*600*880 с задним бортом, столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40*40 мм. Регулируемые ножки из пластика, величина регулировки из пластика.  | 1 | шт. | 3 | А, В | ГИА/ ДЭ ПУ               |
| 13. | Стол производственный  | ЕАС, Россия, модель СРП-1-0,6/1,2-П. Размеры: 1800*600*880 с задним бортом, столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40*40 мм. Регулируемые ножки из пластика, величина регулировки из пластика.  | 1 | шт. | 3 | А, В | ГИА/ ДЭ ПУ               |

|     |   |  |   |     |   |      |            |
|-----|---|--|---|-----|---|------|------------|
| 14. | Стол<br>производственный                  | ЕАС, Россия, модель СРП-1-0,6/1,2-П. Размеры: 1200*600*880 с задним бортом, столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40*40 мм. Регулируемые ножки из пластика, величина регулировки из пластика.   | 1 | шт. | 3 | А, В | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 15. | Стеллаж                                   | ЕАС, Россия, модель . Размеры: Каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали AISI430. Прочность полки обеспечивается продольным ребром жесткости, которое крепится ко дну полки и позволяет увеличить нагрузку. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.   | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 16. | Мойка<br>односекционная со<br>столешницей | ВСЛ Россия, модель 1000х600х850, правая и левая. Столешница и мойка изготовлены из пищевой нержавеющей стали, мойка расположена слева, регулируемы ножки по высоте. ВСЛ Россия, модель 1000х600х850, правая и левая. Столешница и мойка изготовлены из пищевой нержавеющей стали, мойка расположена справа, регулируемы ножки по высоте.                           | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 17. | Смеситель<br>холодной и<br>горячей воды   | KEIL, все детали смесителя выполнены из материалов, допущенных к использованию - сплав меди и цинка, пищевая пластмасса, не токсичная резина.  | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 18. | Кремер-Сифон для<br>сливок 0,25 – 1 л     | Материал нержавеющая сталь, 0,5л   | 1 | шт. | 2 | А    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 19. | Кофемолка<br>электрическая                | DEXP CG-0400S, Китай, цвет серебристый. Мощность 350 Вт, ротационный нож, материал ножей - нержавеющая сталь, максимальная доза помола 60г. Напряжение питания 220В. Съёмная чаша для кофе. Габаритные размеры: ширина 20см, глубина 12 см, высота 12 см.  | 1 | шт. | 1 | Б    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 20. | Мясорубка<br>электрическая                | Бриз, Россия, модель ЭМС -30/160, производительность не мее 30кг в час. Тип установки оборудования - настольный. Тип управления - электронномеханический. Максимальная производительность - 200кг. Минимальное напряжение 220В, мощность 160 Вт. Габаритные размеры 25, 3/15,3/18, 3 см. Материал корпуса, бункера, шнека - нержавеющая сталь. Цвет - серебристый. | 1 | шт. | 1 | Б    | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 21. | Шкаф шоковой<br>заморозки                 | LIGHT, Россия модель ТМ POLAIR, состоит из корпуса, холодильной машины (агрегата), расположенной в   | 1 | шт. |   |      |            |

|     |  |  |   |     |   |   |            |
|-----|--|--|---|-----|---|---|------------|
|     |  | нижней части аппарата, и батаре испарителя с терморегулирующим вентилем и регуляторами напряжения 220В, мощность 0,8 кВт, размеры 800*800*920. Количество уровней - 5, расстояние между уровнями 60 мм, типоразме емкостей GN-1/1 600*400. Температурный режим заморозки +90 - 18°C, время замораживания 240 мин. Температурный режим охлаждения +90 - +3°C, время охлаждения 90 мин. Панель управления - кнопочная. В шкафу шокового охлаждения установлен термощуп, вставляемый в продукт. |   |     | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 22. | Микроволновая печь                     | SAMSUNG, Малайзия, модель VE713KR, номинальное напряжение 220В, мощность 4кВт, объем 20 литров, биокерамическая эмаль, переключатели поворотные механические. Размеры: 49,9*27,5*34,9.   | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 23. | Слайсер                                | Rosso 300ES-12, диаметр режущего лезвия 300мм, габаритные размеры 600*490*460. Напряжение 22В, настольная установка, механическое управление, дисковый нож имеет диаметр 300мм, полностью выполнен из нержавеющей стали; лезвие ножа защищено крышкой.   | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 24. | Блендер стационарный                   | Braun JB 3010, Чехия, цвет - белый, максимальная мощность 900Вт, объем рабочей емкости 2000 мл., скорость вращения 22000-28000 об/мин, количество скоростей - 9. Напряжение питания 220В. Габаритные размеры: ширина -17, 5 см, высота - 55,2 см, глубина 21,6 см, вес - 2,25 кг.  | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 25. | Фритюрница                             | ARINOT EF 4+4 Тип питания - электрический 220 В, объем одной ванны - 4 литра, количество ванн - 2 шт, объем фритюра - 8 литров, мощность - 4 кВт. Тип установки - настольная, размеры: глубина 400мм, ширина -475 мм, высота -320 мм. Минимальная температура - 50°C, максимальная - 90°C.   | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 26. | Настольная вакуумно-упаковочная машина | Настольная вакуумно-упаковочная машина, модель DZ - 260, Китай, мощность 0,75 кВт, мощность подключения 220В. Производительность насоса 10 м3/ч. Тип установки настольный, материал корпуса нержавеющая сталь, длина планки 260 мм, количество камер - 1. Размер камеры: 260*350*50 мм. Габаритные размеры: ширина 280мм, глубина 380мм, высота 550мм, вес 37 кг.  | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |

|                    |   |   |   |     |   |   |            |
|--------------------|---|---|---|-----|---|---|------------|
| 27.                | Часы настенные (электронные)                            | Часы настенные (электронные) обеспечивают отображение текущей хронометрической информации: часов, минут, секунд   | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 28.                | Ноутбук или стационарный компьютер                      | ACER TMP214-51-58OW, процессор 4-х ядерный, RAM - 6GB, размеры 328*236*20 мм, операционная система Linux Intel UHD Graphics   | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 29.                | Принтер А4 лазерный/цветной                             | МФУ (принтер, сканер, копир) Canon i-SENSYS , формат А4.  | 1 | шт. | 1 | Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| Перечень инвентаря |   |   |   |     |   |   |            |
| 1.                 | Гастроемкость GN 1/1 530x325x20 мм.                     | GN 1/1, размером 530x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.   | 2 | шт. | 4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 2.                 | Гастроемкость GN 1/1 530x325x65 мм из нержавеющей стали | GN 1/1 размером 530x325x65 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.  | 2 | шт. | 4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 3.                 | Гастроемкость GN 1/2 265x325x20 мм                      | GN 1\2 размером 265x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.  | 2 | шт. | 4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 4.                 | Набор ножей поварская тройка                            | Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.  | 1 | шт. | 2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 5.                 | Лопатка силиконовая                                     | Рабочая часть лопатки изготовлена из высококачественного силикона, выдерживает значительные перепады температур (от -40°С до +250°С), не прилипает к пище, не царапает любое антипригарное покрытие посуды, высокая гибкость. Лопатка имеет длинную ручку - 230 мм. Цвета: красная, сиреневая | 3 | шт. | 6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 6.                 | Молоток для отбивания мяса                              | Рабочая поверхность молотка содержит две стороны с гладкой поверхностью и с небольшими зубцами, длина рукоятки 230 мм.  | 1 | шт. | 2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 7.                 | Терка   | Терка, материал: нержавеющая сталь, пластик, количество сторон: 4   | 1 | шт. | 2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 8.                 | Миска металлическая                                     | Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем 0.3 л, диаметр 16 см   | 2 | шт. | 4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|     |                             |  |   |       |    |   |            |
|-----|-----------------------------|--|---|-------|----|---|------------|
| 9.  | Миска металлическая         | Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см  | 2 | шт.   | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 10. | Миска металлическая         | Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем: 1 л, диаметр: 20 см  | 2 | шт.   | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 11. | Набор кастрюль              | Объем 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали с крышками, которые плотно прилегают к стенкам посуды, предотвращая потерю тепла при готовке. Для любого типа нагревательных поверхностей, включая индукционные. | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 12. | Сковорода                   | Диаметром 24см. Материал из высококачественной нержавеющей стали, подходит для индукционных плит. Крепление ненагреваемых стальных ручек.  | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 13. | Сковорода                   | Диаметром 28см. Материал из высококачественной нержавеющей стали, подходит для индукционных плит. Крепление ненагреваемых стальных ручек.  | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 14. | Сотейник                    | С ручкой объемом 0,6л, диаметр 140 мм, высота 55 мм. Материал из высококачественной нержавеющей стали, подходит для индукционных плит. Крепление не нагреваемых стальных ручек.  | 2 | шт.   | 12 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 15. | Набор разделочных досок     | Материал - пластик, соответствует требованиям в отношении норм санитарии и безопасности НАССР, размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.   | 1 | комп. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 16. | Термометр (шуп) Электронный | Лазерный, 0,5 сек. Время отклика, звуковая индикация, измерение температуры от -50 до +380°С. Габаритные размеры: ширина 101, высота 153, длина 43 мм, вес 148 г.  | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 17. | Венчик                      | Материал - нержавеющая сталь. Количество прутьев - 12 шт. Длина 300 мм   | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 18. | Сито для протирания         | Сито с ободом и ручкой, выполнено из нержавеющей стали диаметр 10 см . Прочная стальная сетка и корпус обеспечивают изделию износостойкость и долговечность.   | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 19. | Сито для протирания         | Сито с ободом и ручкой, выполнено из нержавеющей стали диаметр 24 см . Прочная стальная сетка и корпус обеспечивают изделию износостойкость и долговечность.   | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 20. | Сито (для муки)             | Материал - стальная сетка, диаметром 24 см   | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 21. | Овощечистка                 | Материал - сталь/пластик, двухсторонняя, расположение лезвия - горизонтальное, длина 18 см, длина лезвия - 5   | 1 | шт.   | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|                               |  |  |   |     |    |   |            |
|-------------------------------|--|--|---|-----|----|---|------------|
|                               |  | см.  |   |     |    |   |            |
| 22.                           | Ножницы для рыбы, птицы  | Разделочные 255 мм, материал лезвий: нержавеющая сталь, устойчивость к воздействию кислот и щелочей, в том числе при высокой температуре   | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 23.                           | Скалка   | С крутящимися ручками, диаметр - 40 мм, длина - 300 мм, материал - дерево.   | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 24.                           | Силиконовый коврик   | Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до +230°С  | 2 | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 25.                           | Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм | 8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон.  | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 26.                           | Тарелка круглая белая плоская  | Материал фарфор. Диаметр 30 см, без декора с ровными полями, цвет белый.   | 9 | шт  | 18 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 27.                           | Пластиковая урна для мусора  | Пластик, объем- 25 литров  | 2 | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 28.                           | Мерный стакан  | Материал - пластик, объем 1 л.   | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 29.                           | Ложки столовые   | Ложки из нержавеющей стали   | 5 | шт  | 10 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 30.                           | Соусник  | Материал фарфор, объем -50 мл, белый   | 3 | шт  | 6  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 31.                           | Инфракрасный термометр   | Диапазон измерений -50 до +330°С, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см  | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 32.                           | Инфракрасный термометр   | Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С   | 1 | шт  | 1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 33.                           | Шенуа  | Конусное выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24см, длина ручки 25 см.  | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| Перечень расходных материалов |  |  |   |     |    |   |            |
| 1.                            | Средство для мытья посуды  | GREENEX, концентрат для мытья посуды и пищевого оборудования, емкостью 10 л, соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 2.                            | Стаканы одноразовые объемом 200 мл   | Полипропиленовый, объем 200мл, белый, в упаковке 100 штук  | 2 | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 3.                            | Салфетки из нетканого материала  | Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20х30 см   | 1 | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|     |  |  |    |     |    |   |            |
|-----|--|--|----|-----|----|---|------------|
| 4.  | Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей | "Жавельон/НовелтиХлор, состав: натриевая соль дихлоризоаануровой кислоты и вспомогательные компоненты. 300 таблеток в 1 банке. Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.55.002.Е.003443.08.18 от 10.08.2018. | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 5.  | Вода   | Природная питьевая вода Байкальская глубинная ВАИКАЛ 430, ПЭТ для кулера, 9 литров   | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 6.  | Полотенца х/б для протирания тарелок                                       | Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)  | 3  | шт  | 6  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 7.  | Баллоны с газом для крема сифона   | Страна-изготовитель - Китай, газовый баллон пищевой, вес газа в одном баллончике: 8 гр., материал баллона - алюминий цвет - серебристый<br>Баллоны с газом N2O, CO2  | 2  | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 8.  | Губка для мытья посуды   | Губка, размер 5x8 см. Состав: поролон, абразивный материал.  | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 9.  | Пергамент рулон  | Россия, ширина 300 мм, длиной 10 м   | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 10. | Фольга рулон   | Алюминевая фольга стандартная , шириной 300 мм, длиной 10 метров   | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 11. | Бумажные полотенца   | Двухслойные тесненные, размер 220*185, 2 шт. в упаковке  | 2  | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 12. | Пакеты для мусора, 60 л  | Пакеты для мусора 60л, материал полиэтилен высокой плотности черный  | 2  | шт  | 4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 13. | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов                               | 500мл, размер 108*82*103 мм, материал - полипропилен (ПП) ПП, прозрачные, крышки 605081. Стиролпласт, объем 300мл прозрачный, размер 108*82*69, крышка прозрачная  | 10 | шт  | 20 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 14. | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов                               | Прямоугольный, объем 1000мл, размер 179*132*64 мм, ПП, прозрачный, крышка прозрачная, размером 179*132, СТИРОЛПЛАСТ  | 10 | шт  | 20 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 15. | Перчатки силиконовые одноразовые, размером S; M; L                         | Перчатки нитриловые одноразовые, неопудренные, размер S;M;L  | 20 | пар | 40 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 16. | Плѐнка пищевая   | Пленка пищевая ПЭ размером 450 мм х 20 м, прозрачная, плотность 6 мкм, Материал: полиэтилен  | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 17. | Ручка шариковая  | Россия, ручка пластиковая шариковая, паста синяя   | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 18. | Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)   | Svetocopy, размер А4 (210*297мм), 500л. ГОСТ Р 57641-2017.   | 1  | шт. | 2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |



|                    |  |   |      |    |     |   |            |
|--------------------|--|---|------|----|-----|---|------------|
| 19.                | Вакуумные пакеты, разных размеров        | Пакет фасовочный ПВД (полиэтиленовые высокого давления), Россия, материал -Полимер, плотность -80 мкм, размеры: 150x250 мм, 200x300 мм, 100x150 мм. | 6    | шт | 12  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 20.                | Мешки кондитерские одноразовые           | Материал: полиэтилен, размеры Н-28см, 35см, 46см.   | 10   | шт | 20  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| Перечень продуктов |  |   |      |    |     |   |            |
| 1.                 | Сыр Пармезан                             | Максимальное количество 100 гр  | 0,1  | кг | 0,2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 2.                 | Сыр Гауда                                | Максимальное количество 100 гр  | 0,1  | кг | 0,2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 3.                 | Сыр Творожный                            | Максимальное количество 300 гр  | 0,3  | кг | 0,6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 4.                 | Яйца перепелиные                         | Максимальное количество 10 штук   | 10   | шт | 20  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 5.                 | Сыр Маскарпоне                           | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 6.                 | Молоко 3,2 %                             | Максимальное количество 500 мл  | 0,5  | л  | 1,0 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 7.                 | Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | Максимальное количество 1000 мл   | 1,0  | л  | 2,0 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 8.                 | Сливочное масло                          | Максимальное количество 300 гр  | 0,3  | кг | 0,6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 9.                 | Яйцо куриное                             | Максимальное количество 20 штук   | 20   | шт | 40  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 10.                | Сливки 22%                               | Максимальное количество 1000 мл   | 1,0  | л  | 2,0 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 11.                | Брокколи свежая                          | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 12.                | Капуста белокочанная                     | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 13.                | Баклажан                                 | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 14.                | Сельдерей (корень)                       | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 15.                | Томаты Черри                             | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 16.                | Цуккини зелёный                          | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 17.                | Имбирь                                   | Максимальное количество 50 гр   | 0,05 | кг | 0,1 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 18.                | Картофель крахмальный                    | Максимальное количество 500 гр  | 0,5  | кг | 1,0 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 19.                | Тыква                                    | Максимальное количество 300 гр  | 0,3  | кг | 0,3 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 20.                | Свекла красная                           | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 21.                | Лук порей                                | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 22.                | Сельдерей стебель                        | Максимальное количество 100 гр  | 0,1  | кг | 0,2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 23.                | Грибы шампиньоны                         | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 24.                | Перец чили                               | Максимальное количество 50 гр   | 0,05 | кг | 0,1 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|     |  |                                |      |    |     |   |            |
|-----|--|--------------------------------|------|----|-----|---|------------|
| 25. | Чеснок   | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 26. | Томаты   | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 27. | Лук репчатый                                     | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 28. | Морковь  | Максимальное количество 400 гр | 0,4  | кг | 0,8 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 29. | Апельсин   | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 30. | Зеленое яблоко<br>Грени Смитт                    | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 31. | Яблоки<br>красные<br>(сладкие)                   | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 32. | Груша  | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 33. | Лайм   | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 34. | Лимон  | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 35. | Брокколи<br>свежемороженная                      | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 36. | Облепиха<br>свежемороженная                      | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 37. | Смородина красная<br>свежемороженная             | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 38. | Смородина черная<br>свежемороженная              | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 39. | Тесто катаифи<br>свежемороженное                 | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 40. | Тесто слоёное<br>бездрожжевое<br>свежемороженное | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 41. | Тесто фило<br>свежемороженное                    | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 42. | Цветная капуста<br>свежемороженная               | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 43. | Черника<br>свежемороженная                       | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 44. | Ежевика<br>свежемороженная                       | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 45. | Клюква<br>свежемороженная                        | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 46. | Шпинат<br>свежемороженный                        | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|     |                                       |                                |      |    |      |   |            |
|-----|---------------------------------------|--------------------------------|------|----|------|---|------------|
| 47. | Горошек зеленый<br>свежемороженый     | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 48. | Клубника<br>свежемороженая            | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 49. | Вишня<br>свежемороженая               | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 50. | Малина<br>свежемороженая              | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 51. | Агар-Агар                             | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 52. | Желатин<br>гранулированный            | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,06 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 53. | Желатин листовой                      | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,06 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 54. | Пектин                                | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,04 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 55. | Белыйрис<br>(длиннозерный)            | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 56. | Крупа гречневая                       | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 57. | Булгур                                | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 58. | Киноа                                 | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 59. | Полента                               | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 60. | Какао Порошок                         | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 61. | Какао масло                           | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 62. | Шоколад темный                        | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 63. | Шоколад белый                         | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 64. | Шоколад молочный                      | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 65. | Грецкий орех<br>(очищенный)           | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 66. | Кунжут белый                          | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 67. | Мак                                   | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 68. | Миндаль орех<br>(очищенный)           | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 69. | Орех кедровый<br>(очищенный)          | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 70. | Орех фундук<br>(очищенный)            | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 71. | Подсолнечник<br>семена<br>(очищенные) | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|     |                              |                                |      |    |      |   |            |
|-----|------------------------------|--------------------------------|------|----|------|---|------------|
| 72. | Тыквенные семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 73. | Изюм (черный, без косточки)  | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 74. | Курага                       | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 75. | Чернослив                    | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 76. | Масло оливковое              | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 77. | Масло растительное           | Максимальное количество 500 гр | 0,5  | кг | 1    | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 78. | Уксус 9%                     | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 79. | Оливки зеленые               | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 80. | Оливки черные                | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 81. | Томаты в собственном соку    | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 82. | Томатная паста               | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 83. | Уксус винный белый           | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,06 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 84. | Уксус винный красный         | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,06 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 85. | Пекарский порошок            | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,04 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 86. | Глюкоза (сироп)              | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 87. | Дрожжи сухие                 | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,04 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 88. | Сахар                        | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,6  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 89. | Сахарная пудра               | Максимальное количество 400 гр | 0,4  | кг | 0,8  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 90. | Мёд цветочный                | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 91. | Изомальт                     | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 92. | Сухари панировочные          | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 93. | Хлеб Пшеничный               | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,4  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 94. | Мука пшеничная               | Максимальное количество 600 гр | 0,6  | кг | 1,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 95. | Мука миндальная              | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,2  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 96. | Крахмал картофельный         | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 97. | Крахмал кукурузный           | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,1  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |

|   |                                      |  |       |    |       |   |            |
|---|--------------------------------------|--|-------|----|-------|---|------------|
| 98.   | Курица тушка потрошенная             | Максимальное количество 1600гр   | 1,6   | кг | 3,2   | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| Общий стол  |                                      |  |       |    |       |   |            |
| 99.   | Соль мелкая                          | Максимальное количество 50 гр  | 0,05  | кг | 0,1   | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 100.  | Соль крупная                         | Максимальное количество 50 гр  | 0,05  | кг | 0,1   | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 101.  | Сахар тростниковый коричневый        | Максимальное количество 100 гр   | 0,1   | кг | 0,2   | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 102.  | Сода пищевая                         | Максимальное количество 10 гр  | 0,01  | кг | 0,02  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 103.  | Соус соевый                          | Максимальное количество 100 гр   | 0,1   | кг | 0,2   | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 104.  | Лавровый лист                        | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 105.  | Корица                               | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 106.  | Перец черный горошек                 | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 107.  | Перец черный молотый                 | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 108.  | Орегано                              | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 109.  | Куркума                              | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,008 | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 110.  | Зелень укропа                        | Максимальное количество 20 гр  | 0,02  | кг | 0,04  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 111.  | Зелень петрушки                      | Максимальное количество 20 гр  | 0,02  | кг | 0,04  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 112.  | Ростки микрозелени                   | Максимальное количество 2 гр   | 0,002 | кг | 0,04  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 113.  | Тимьян                               | Максимальное количество 10 гр  | 0,01  | кг | 0,02  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 114.  | Розмарин                             | Максимальное количество 10 гр  | 0,01  | кг | 0,02  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 115.  | Мята                                 | Максимальное количество 10 гр  | 0,01  | кг | 0,02  | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 116.  | Масло растительное для фритюра       | масло подсолнечное Золотая семечка рафинированное дезодорированное вымороженное, первый сорт | 6     | 1  | 12    | А |            |
| Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности |                                      |  |       |    |       |   |            |
| 117.  | Коврик диэлектрический               | Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность                    | 2     | шт | 4     | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 118.  | Прихватки силиконовые, термозащитные | Материал силикон   | 2     | шт | 4     | А | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 119.  | Набор первой медицинской             | Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации  | 1     | шт | 1     | Б |            |

|      |                              |  |   |      |   |      |            |
|------|------------------------------|--|---|------|---|------|------------|
|      | помощи                       | от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"  |   |      |   |      | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 120. | Санитарная одежда (комплект) | Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.  | 1 | комп | 2 | А, Б | ГИА/ ДЭ ПУ |
| 121. | Кулер для воды               | HoT and WARM, water DISPENSER, модель HW56T, настольный кулер для воды с верхней загрузкой бутылки, системой нагрева и термоэлектронным охлаждением. Корпус литой серо-белый из качественного пластика, задняя и передняя половинки корпуса связаны в единую монолитную конструкцию. Нагревание менее 4 литров в час с температурой не менее 85 - 95°C. Производительность системы охлаждения рассчитана на 3-4 стакана в час с температурой на 12-14°C ниже комнатной. Два краника подачи воды - красный-горячий, синий-холодный, с прорезиненными лапками, мешающими соскальзыванию кружки при надавливании. | 1 | шт   | 2 | А, Б | ГИА/ ДЭ ПУ |

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

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА/ДЭ ПУ (вариативная часть КОД), представлен в приложении № 1.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

| Наименование   | Техническая характеристика (описание)                                    | Код зоны площадки |
|--|--|-------------------|
| Площадь зоны:  | 7,5 кв.м. на 1 (одного участника), общая площадь 44 кв.м.                | А,Б               |
| Освещение:   | 6 ламп 500 люкс  | А,Б               |
| Интернет:  | подключение ноутбуков к проводному интернету                             | А,Б               |
| Электричество:   | 0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 17 розеток.                    | А,Б               |
| Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): | от общего контура заземления здания                                      | А,Б               |
| Покрытие пола:   | Деревянное, перед электрооборудованием застелены диэлектрические коврики | А,Б               |
| Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):  | система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.               | А,Б               |
| Подведение сжатого воздуха (при необходимости):  | не требуется   | -                 |
| Вентиляция и кондиционирование   | имеется  | А                 |

### 3.5. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы составляет 3 человека, главный эксперт и технический эксперт. 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) |
|----------------------------|---|--|
| 2                          | 2   | 3                                      |

### 3.6 Инструкция по технике безопасности

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

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

Инструкция:

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

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

- инструкцию по технике безопасности;



- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

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

Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1

Таблица 13

| Наименование модуля задания  | Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ ПУ) |
|--|---------------------------------------|
| <b>Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |                                       |

|  |             |
|--|-------------|
| <p>Задание модуля: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: - один должен содержать крупу;<br/>- второй должен содержать овощ.<br/>Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.<br/>Приготовить один горячий соус.<br/>Температура подачи блюда от 35 С.<br/>Минимальная масса одной порции 180 грамм.<br/>Оформление блюда на усмотрение участника.<br/>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br/>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>                     | (ГИА/ДЭ ПУ) |
| <p><b>Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>   |             |
| <p>Задание модуля: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта:<br/>-мусс;<br/>-начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;<br/>-выпеченный элемент из теста;<br/>-декоративный элемент из изомальта или карамели;<br/>-один холодный соус.<br/>Оформление десерта на усмотрение участника.<br/>Масса одной порции 90-130 грамм.<br/>Температура подачи десерта 1-14 С.<br/>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br/>Используйте продукты из списка расходных материалов</p> | (ГИА/ДЭ ПУ) |
| <p><b>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>   |             |
| <p>Задание модуля:<br/>Приготовить три порции холодной закуски из птицы.<br/>Обязательные компоненты:<br/>-один холодный соус;<br/>-минимум один гарнир на выбор участника;<br/>-декоративный элемент из теста.<br/>Температура подачи закуски от 1-14 С.<br/>Масса одной порции 100-150 грамм.<br/>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br/>Используйте продукты из списка расходных материалов</p>  | (ГИА/ДЭ ПУ) |
| <p><b>Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>  |             |
| <p>Задание модуля 4: Приготовить 3 порции холодного напитка из продуктов региональной кухни. Вид продукта (ягод или плодов) определяется в подготовительный день.<br/>Обязательные компоненты напитка:<br/>Масса блюда минимум 150 г. максимум 180 г.<br/>3 порции напитка подаются в прозрачных стаканах<br/>Температура подачи напитка от 1°С до 14°С<br/>Подаются три идентичных напитка<br/>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>                                      | (ГИА/ДЭ ПУ) |

#### 4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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 ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий, согласно Методики перевода результатов Демонстрационного экзамена в оценку.

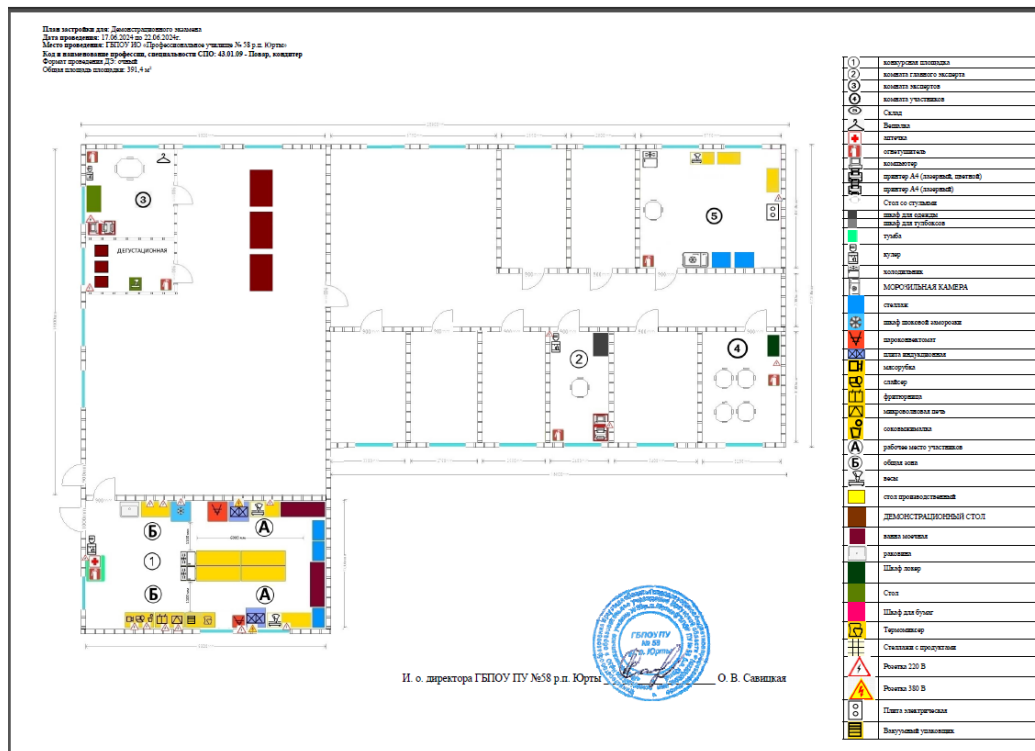
Критерии оценивания определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

## **6. ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- протоколы о рассмотрении апелляции.

план застройки центра проведения  
демонстрационного экзамена



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

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

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

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

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

**Общая зона (зона Б)** – состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

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

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

## Форма заполнения меню

НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

| Наименование модуля   | Описание |
|---|----------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |          |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |          |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |          |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |          |

**Образец заполнения меню**

НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

| Наименование модуля              | Описание   |
|----------------------------------|--|
| Холодная закуска (Finger – Food) | 1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.<br>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика. |
| Горячая закуска – морепродукты   | Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.   |
| Горячее блюдо – рыба             | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turnedиз моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.                                       |
| Десерт                           | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.   |



Приложение № 3

| КОД 43.01.09 -1-2024                         |         |                                |                                    |            |
|--|---------|--------------------------------|------------------------------------|------------|
| Дата отправки списка продуктов организаторам |         | За две недели до экзамена      |                                    |            |
| Имя участника                                |         | ФИО                            |                                    |            |
| Электронная почта                            |         | Ввести адрес электронной почты |                                    |            |
| Телефон                                      |         | Ввести телефон участника       |                                    |            |
| Ингредиенты                                  | Единица | Макс.                          | Потребность для выполнения задания | Примечание |
| Сыр Пармезан                                 | г       | 100                            |                                    |            |
| Сыр Гауда                                    | г       | 100                            |                                    |            |
| Сыр Творожный                                | г       | 300                            |                                    |            |
| Яйца перепелиные                             | шт.     | 10                             |                                    |            |
| Сыр Маскарпоне                               | г       | 200                            |                                    |            |
| Молоко 3,2 %                                 | мл.     | 500                            |                                    |            |
| Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%     | мл.     | 1000                           |                                    |            |
| Сливочное масло                              | г       | 300                            |                                    |            |
| Яйцо куриное                                 | шт.     | 20                             |                                    |            |
| Сливки 22%                                   | г       | 1000                           |                                    |            |
| Брокколи свежая                              | г       | 200                            |                                    |            |
| Капуста белокочанная                         | г       | 200                            |                                    |            |
| Баклажан                                     | г       | 200                            |                                    |            |
| Сельдерей (корень)                           | г       | 200                            |                                    |            |
| Томаты Черри                                 | г       | 200                            |                                    |            |
| Цуккини зелёный                              | г       | 200                            |                                    |            |
| Имбирь                                       | г       | 50                             |                                    |            |
| Картофель крахмальный                        | г       | 500                            |                                    |            |
| Тыква  | г       | 300                            |                                    |            |
| Свекла красная                               | г       | 200                            |                                    |            |

|  |   |     |  |  |
|--|---|-----|--|--|
| Лук порей                                  | г | 200 |  |  |
| Сельдерей стебель                          | г | 100 |  |  |
| Грибы шампиньоны                           | г | 200 |  |  |
| Перец чили                                 | г | 50  |  |  |
| Чеснок                                     | г | 50  |  |  |
| Томаты                                     | г | 300 |  |  |
| Лук репчатый                               | г | 300 |  |  |
| Морковь                                    | г | 400 |  |  |
| Апельсин                                   | г | 300 |  |  |
| Зеленое яблоко Грени Смитт                 | г | 200 |  |  |
| Яблоки красные (сладкие)                   | г | 200 |  |  |
| Груша                                      | г | 200 |  |  |
| Лайм                                       | г | 100 |  |  |
| Лимон                                      | г | 200 |  |  |
| Брокколи свежемороженная                   | г | 200 |  |  |
| Облепиха свежемороженная                   | г | 200 |  |  |
| Смородина красная свежемороженная          | г | 200 |  |  |
| Смородина черная свежемороженная           | г | 200 |  |  |
| Тесто катаифи свежемороженное              | г | 200 |  |  |
| Тесто слоёное бездрожжевое свежемороженное | г | 200 |  |  |
| Тесто фило свежемороженное                 | г | 200 |  |  |
| Цветная капуста свежемороженная            | г | 200 |  |  |
| Черника свежемороженная                    | г | 200 |  |  |
| Ежевика свежемороженная                    | г | 200 |  |  |
| Клюква свежемороженная                     | г | 200 |  |  |
| Шпинат свежемороженный                     | г | 200 |  |  |
| Горошек зеленый свежемороженный            | г | 200 |  |  |
| Клубника свежемороженная                   | г | 200 |  |  |
| Вишня свежемороженная                      | г | 200 |  |  |
| Малина свежемороженная                     | г | 200 |  |  |
| Агар-Агар                                  | г | 20  |  |  |
| Желатин гранулированный                    | г | 30  |  |  |
| Желатин листовой                           | г | 30  |  |  |
| Пектин                                     | г | 20  |  |  |

|                                 |   |     |  |  |
|---------------------------------|---|-----|--|--|
| Белый рис (длиннозерный)        | г | 100 |  |  |
| Крупа гречневая                 | г | 100 |  |  |
| Булгур                          | г | 100 |  |  |
| Киноа                           | г | 100 |  |  |
| Полента                         | г | 100 |  |  |
| Какао Порошок                   | г | 50  |  |  |
| Какао масло                     | г | 200 |  |  |
| Шоколад темный                  | г | 200 |  |  |
| Шоколад белый                   | г | 200 |  |  |
| Шоколад молочный                | г | 200 |  |  |
| Грецкий орех (очищенный)        | г | 100 |  |  |
| Кунжут белый                    | г | 50  |  |  |
| Мак                             | г | 50  |  |  |
| Миндаль орех (очищенный)        | г | 100 |  |  |
| Орех кедровый (очищенный)       | г | 100 |  |  |
| Орех фундук (очищенный)         | г | 100 |  |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 50  |  |  |
| Тыквенные семена (очищенные)    | г | 50  |  |  |
| Изюм (черный, без косточки)     | г | 200 |  |  |
| Курага                          | г | 200 |  |  |
| Чернослив                       | г | 200 |  |  |
| Масло оливковое                 | г | 300 |  |  |
| Масло растительное              | г | 500 |  |  |
| Уксус 9%                        | г | 50  |  |  |
| Оливки зеленые                  | г | 50  |  |  |
| Оливки черные                   | г | 50  |  |  |
| Томаты в собственном соку       | г | 200 |  |  |
| Томатная паста                  | г | 50  |  |  |
| Уксус винный белый              | г | 30  |  |  |
| Уксус винный красный            | г | 30  |  |  |
| Пекарский порошок               | г | 20  |  |  |
| Глюкоза (сироп)                 | г | 300 |  |  |
| Дрожжи сухие                    | г | 20  |  |  |
| Сахар                           | г | 300 |  |  |

|                                |   |           |  |  |
|--------------------------------|---|-----------|--|--|
| Сахарная пудра                 | г | 400       |  |  |
| Мёд цветочный                  | г | 100       |  |  |
| Изомальт                       | г | 50        |  |  |
| Сухари панировочные            | г | 200       |  |  |
| Хлеб Пшеничный                 | г | 200       |  |  |
| Мука пшеничная                 | г | 600       |  |  |
| Мука миндальная                | г | 100       |  |  |
| Крахмал картофельный           | г | 50        |  |  |
| Крахмал кукурузный             | г | 50        |  |  |
| Курица тушка потрошенная       | г | 1600      |  |  |
| Общий стол                     |   |           |  |  |
| Соль мелкая                    | г | 50        |  |  |
| Соль крупная                   | г | 50        |  |  |
| Сахар тростниковый коричневый  | г | 100       |  |  |
| Сода пищевая                   | г | 10        |  |  |
| Соус соевый                    | г | 100       |  |  |
| Лавровый лист                  | г | 4         |  |  |
| Корица                         | г | 4         |  |  |
| Перец черный горошек           | г | 4         |  |  |
| Перец черный молотый           | г | 4         |  |  |
| Орегано                        | г | 4         |  |  |
| Куркума                        | г | 4         |  |  |
| Зелень укропа                  | г | 20        |  |  |
| Зелень петрушки                | г | 20        |  |  |
| Ростки микрозелени             | г | 2         |  |  |
| Тимьян                         | г | 10        |  |  |
| Розмарин                       | г | 10        |  |  |
| Мята                           | г | 10        |  |  |
| Масло растительное для фритюра | г | 10        |  |  |
| Курица (тушка потрошенная)     | г | 1500-2000 |  |  |