

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

**СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Хохлова Л.И.»

 Л.И.Хохлова, руководитель/

«27» марта 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

ГБПОУ ИО ПУ № 58 р.п. Юрты

 Е.Л.Кобзова, директор/

«29» марта 2024 г.

МП



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

<b>Код и наименование профессии 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 (ред. от 17.12.2020)
<b>Виды аттестации:</b>	Государственная итоговая аттестация
<b>Уровни демонстрационного экзамена:</b>	Профильный (вариативная часть)
<b>Шифр комплекта оценочной документации:</b>	КОД 43.01.09 -1-2024

Вариативная часть комплекта оценочной документации,  
вариативная часть задания и критерии оценивания государственной итоговой аттестации  
выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
на 2023/2024 учебный год

Программу разработали:  
в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая группа в составе:


Савицкая О.В. - заместитель директора по УПР;

Хохлова Л.И. – директор ИП «Хохлова Л.И.», кафе «Хуторок».

Баженова Л.Л. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНО

председатель Государственной экзаменационной комиссии

 /Савицкая Ольга Владимировна/

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>ГИА</b>	государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	демонстрационный экзамен
<b>ДЭПУ</b>	демонстрационный экзамен профильного уровня
<b>ДЭПУ (В)</b>	демонстрационный экзамен профильного уровня (вариативная часть)
<b>КОД</b>	комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	общая компетенция
<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

## **2. СТРУКТУРА ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ КОД, ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ**

В структуру вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания входят:

1. пояснительная записка;
2. содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания.

## **3. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ КОД, ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ**

### **3.1. Пояснительная записка**

Решение образовательной организации о разработке вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания основано на следующих предпосылках:

- анализ содержания КОД, опубликованного ФГБОУ ДПО ИРПО по соответствующей профессии/специальности, с учетом квалификации (направленности) умений и навыков (практического опыта);
- сопоставление полученных результатов с содержанием ОПОП СПО образовательной организации и квалификационными требованиями работодателей.

### **3.2. Содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания**

Продолжительность ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части представлена в таблице №1.1.

Таблица №1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	продолжительность 4 ч. 00 мин

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ

(квалификационные требования работодателей) представлены в таблице №1.2.

Таблица №1.2

№п/п	Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых компетенций (ОК/ПК)	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
1	ПМ 04. 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания</li> </ul>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ (вариативная часть) в рамках ГИА представлена в таблице №1.3.

Таблица №1.3

№ п/п	Модуль задания (Наименование вида деятельности/ вида профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>1</sup>	Баллы
1	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>20,00</b>

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

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
<b>Модуль 4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление холодного напитка из продуктов региональной кухни Время на выполнение задания: 30 мин	<b>ГИА/ДЭ Вариативная часть КОД</b>

Критерии оценивания вариативной части КОД (вариативной части задания ДЭ/ПУ) представлены в таблице №1.5.

Таблица №1.5

Наименование модуля задания (вид деятельности/ вид профессиональной деятельности)	критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия-2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких напитков разнообразного ассортимента	Осуществление подготовки к реализации холодных сладких напитков	2,00 – осуществление подготовки к реализации холодных сладких напитков с учетом поставленных целей 1,00 – допущены незначительные ошибки подготовке к реализации холодных сладких напитков 0,00 - допущены грубые ошибки при подготовке к реализации холодных сладких напитков	2	3	5
		Проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Осуществление порядка на рабочем месте	2,00 – осуществление порядка на рабочем месте должным образом в течение всего времени работы 1,00 – допущены незначительные загрязнения рабочей поверхности во время выполнения модуля 0,00 – во время выполнения модуля участник не проводит уборку, на рабочем столе грязь	2	2	4

		Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструменты в соответствии со способом приготовления холодных сладких напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции	Осуществления выбора и подготовки инвентаря, оборудования, с учетом поставленных целей	2,00 – инвентарь, оборудование выбраны и подготовлены с учетом поставленных целей 1,00 – допущены незначительные ошибки при выборе и подготовке инвентаря, оборудования 0,00 - допущены грубые ошибки при выборе и подготовке инвентаря, оборудования постеленная цель не достигнута	2	2	4
		Организация и планирование производственного процесса	Осуществление производственного процесса	2,00 – участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно выстраивает процесс в соответствии с новыми идеями. 1,00 - Участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов 0,00 - Рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов	2	3	5



	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких напитков разнообразного ассортимента	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов при приготовлении холодных сладких напитков	Представление навыков и знаний обработки продуктов при приготовлении холодных сладких напитков	2,00 - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки 1,00 - демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки 0,00 - демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	2	2	4
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких напитков учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.	Применение различных способов приготовления холодного сладкого напитка	2,00 - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления 1,00 - демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки 0,00 - демонстрирует	2	2	4

				отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки			
		Организация приготовления холодного сладкого напитка в соответствии с требованиями стандарта	Приготовление холодного сладкого напитка	2,00 - Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов 1,00 - Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки 0,00 - Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, блюдо не пригодно для реализации	2	2	4
		Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением	Порционирование холодных сладких напитков	2,00 - Участник правильно порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие напитки, для подачи, с учетом	2	2	4

		требований по безопасности готовой продукции		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>1,00 - Участник порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие напитки с незначительными ошибками , для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>0,00 - Участник неправильно порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие напитки, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>			
		Соблюдение выхода при подаче холодных сладких напитков	Подача холодных сладких напитков	<p>2,00 – Выход приготовленного холодного сладкого напитка соответствует заданию от 150 о 180 мл.</p> <p>1,00 - Выход</p>	2	2	2

				приготовленного холодного сладкого напитка соответствует заданию менее от 150 о 180 мл. 0,00 – Несоответствие подачи выхода холодного сладкого напитка			
		Обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Хранение пищевых продуктов	2,00-Участник правильно обеспечивает хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 1,00-Участник обеспечивает хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты с незначительными ошибками 0,00-Участник не обеспечивает хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2	2	4

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

Таблица №1.6

<b>Схема оценивания</b>	<b>2 балла</b>	Действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	<b>1 балл</b>	Действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	<b>0 баллов</b>	Действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств бучения и воспитания к вариативной части КОД представлены в таблице №1.7.

Таблица №1.7

<b>Кол-во рабочих мест: 2</b>		
<b>Количество зон застройки площадки: 2</b>		
<b>Зоны площадки</b>		
<b>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</b>	<b>Код зоны площадки</b>	<b>Уровень ДЭ ГИА/ДЭ ПУ (В)</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	А, В	ГИА/ДЭ ПУ (В)

№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Количество на 1 рабочее место	Единица измерения	Количество на общее число рабочих мест	Код зоны площадки
1.	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	А
2.	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	А
3.	Холодильный шкаф	Бирюса, Россия, Модель 310EP, объем 310л., 5 полок, 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 -	1	шт.	1	А

		нижнее.				
4.	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	A
5.	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.	2	A
6.	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.	2	A
7.	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.	2	A
8.	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	A
9.	Мойка односекционная со 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	1	шт.	2	A

		высоте.				
10.	Смеситель холодной и 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
11.	Часы настенные (электронные)	Часы настенные (электронные) обеспечивают отображение текущей хронометрической информации: часов, минут, секунд	1	шт.	1	Б
12.	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
13.	Принтер А4 лазерный/цветной	МФУ (принтер, сканер, копир) Canon i-SENSYS, формат А4.	1	шт.	1	Б
<b>Перечень инструментов</b>						
1.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт.	2	А
2.	Миска металлическая	Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем 0.3 л, диаметр 16 см	2	шт.	4	А
3.	Миска металлическая	Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	2	шт.	4	А
4.	Миска металлическая	Материал - нержавеющая сталь, цвет - хром. Объем: 1 л, диаметр: 20 см	2	шт.	4	А
5.	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
6.	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
7.	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
8.	Стакан прозрачный	Материал стекло, объем -200 мл, прозрачный	3	шт	6	А
9.	Инфракрасный термометр	Диапазон измерений -50 до +330°С, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см	1	шт.	2	А



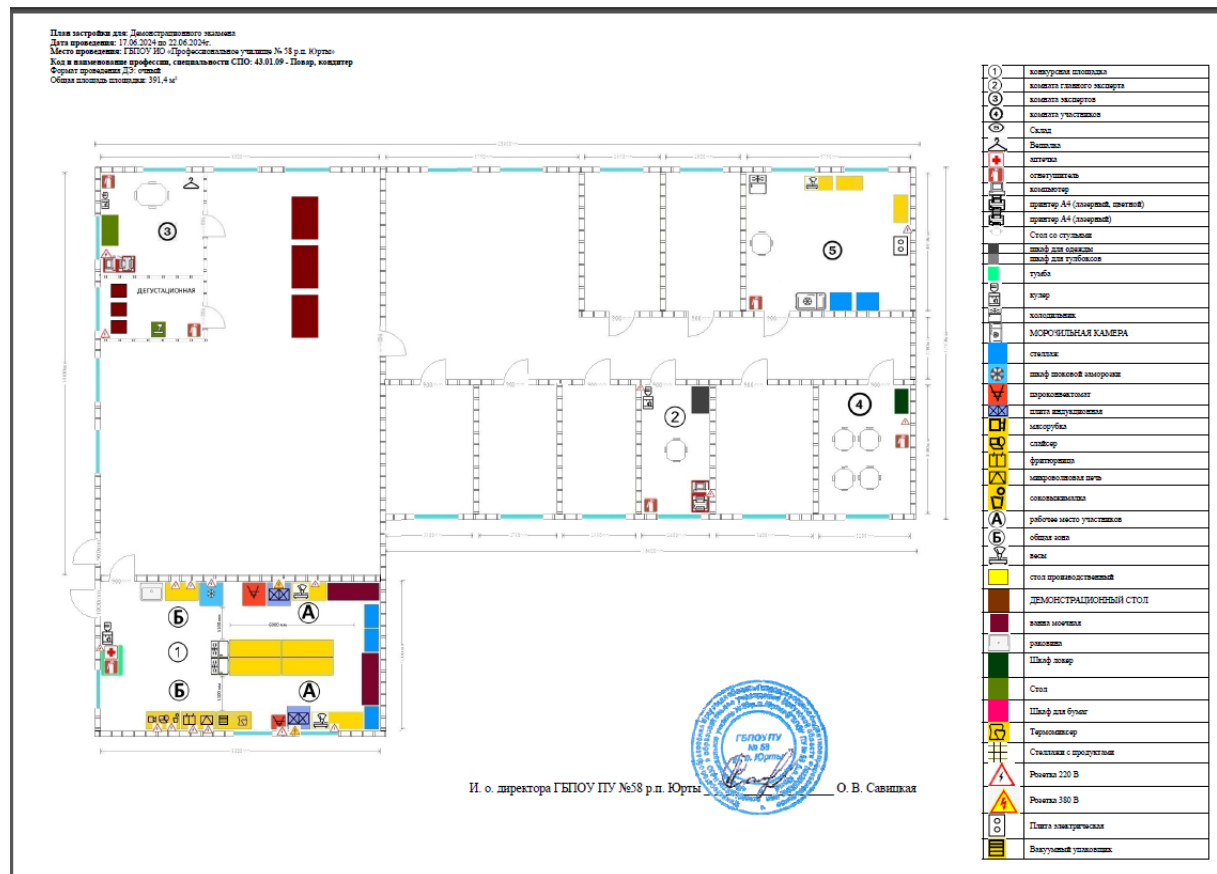
10.	Инфракрасный термометр	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт	1	Б
11.	Шенуа	Конусное выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24см, длина ручки 25 см.	1	шт.	2	А
<b>Перечень расходных материалов</b>						
1.	Средство для мытья посуды	GREENEX, концентрат 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
2.	Стаканы одноразовые объемом 200 мл	Полипропиленовый, объем 200мл, белый, в упаковке 100 штук	2	шт	4	А
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20х30 см	1	шт.	2	А
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
5.	Вода	Природная питьевая вода Байкальская глубинная ВАИКАЛ 430, ПЭТ для кулера, 9 литров	1	шт.	2	А
6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)	3	шт	6	А
7.	Губка для мытья посуды	Губка, размер 5х8 см. Состав: поролон, абразивный материал.	1	шт.	2	А
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные тесненные, размер 220*185, 2 шт. в упаковке	2	шт	4	А
9.	Пакеты для мусора, 60 л	Пакеты для мусора 60л, материал полиэтилен высокой плотности черный	2	шт	4	А
10.	Ручка шариковая	Россия, ручка пластиковая шариковая, паста синяя	1	шт.	2	А

11.	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Svetocopy, размер А4 (210*297мм), 500л. ГОСТ Р 57641-2017.	1	шт.	2	А
<b>Список продуктов</b>						
1.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,6	А
2.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
3.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
4.	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
5.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,2	А
6.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
7.	Облепиха свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
8.	Смородина красная свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
9.	Смородина черная свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
10.	Брусника свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
11.	Черника свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
12.	Ежевика свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
13.	Клюква свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
14.	Клубника свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
15.	Вишня свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
16.	Малина свежемороженая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,4	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>						
17.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	4	А

18.	Прихватки силиконовые, термозащитные		2	шт	4	А
19.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б
20.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	комп	2	А, Б
21.	Кулер для воды	НоТ 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

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице:

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А, Б
Освещение:	на рабочих столах – 500 люкс.	А, Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А, Б
Электричество:	мощность 25 кВт, 17 розеток.	А, Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А, Б
Покрытие пола:	деревянный	А, Б
Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А, Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Вентиляция и кондиционирование	имеется	А, Б



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

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

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

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

**Комната 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.

Оформление задания/варианта задания вариативной части КОД

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.01.09 Повар, кондитер
<b>Наименование квалификации (направленности)</b>	Повар, кондитер
<b>Вид аттестации</b>	Государственная итоговая аттестация
<b>Уровень демонстрационного экзамена</b>	Профильный (вариативная часть)
<b>Шифр варианта задания</b>	КОД 43.01.09 -1-2024

Вариант

<b>Модуль 4: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
<p>Задание модуля 4: Приготовить 3 порции холодного напитка из продуктов региональной кухни. <b>Вид продукта (ягод или плодов) определяется в подготовительный день.</b></p> <p>Обязательные компоненты напитка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 150 г. Максимум 180 г.</li> <li>• 3 порции напитка подаются в прозрачных стаканах</li> <li>• Температура подачи напитка от 1°С до 14°С</li> <li>• Подаются три идентичных напитка</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	ГИА/ДЭ ПУ