

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

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 024
от «15» ноября 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО МТК

 О.А. Пундикова

«15» ноября 2024 г.

Председатель ГЭК

 В.А.Фёдоров
«15» ноября 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**
в 2024-2025 учебном году

Магнитогорск, 2024

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 03.07.2024), Приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 24.04.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции России 07.12.2021 № 66211

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

Разработчики:

Ахмадиева О.А., мастер производственного обучения

Дрыгина Ю.С., заведующая практикой

Башкирова О.А., методист

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

Протокол от «25» октября 2023 №3

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «15» ноября 2024 №024

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
	Общие положения	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	6
2	Организация подготовки, написания и защиты дипломного проекта (работы)	11
2.1.	Требования к дипломному проекту (работе)	11
2.2.	Методика оценивания написания и защиты дипломного проекта (работы)	16
3	Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2025	23
3.1.	Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	23
3.2.	Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	41
3.3.	План застройки площадки ДЭ	71
3.4.	Требования к составу экспертных групп	72
3.5.	Инструкции по технике безопасности	73
3.6.	Образец задания	76
	Приложение 1	

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

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

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 № 44828);

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

– Оценочными материалами для демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2024-2025 учебный год.

4. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки, обучающихся государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», соответствующей требованиям ФГОС СПО, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Форма государственной итоговой аттестации:

– Демонстрационный экзамен профильного уровня и защита дипломного проекта (работы).

Объем времени на подготовку и проведение:

На ГИА отводится 6 недель с 19.05.2025 г. по 30.06.2025 г, в том числе: на подготовку дипломного проекта (работы) и проведение демонстрационного экзамена – 4 недели, на защиту дипломного проекта (работы) – 2 недели.

Сроки проведения:

– проведение демонстрационного экзамена с «02» июня 2025 по «05» июня 2025 г.

– защита дипломного проекта (работы) с «17» июня 2025 г. по «30» июня 2025 г.

**1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

1.1 Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

1.3

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

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

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия

	с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ, НАПИСАНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

2.1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ (РАБОТЕ)

Темы дипломного проекта (работы) определяются колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Перечни тем дипломных проектов (работ) рассматриваются и обсуждаются на заседаниях профильных цикловых комиссий колледжа с участием председателей ГЭК, согласовываются с заместителями директора по УПР и УМР, представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и утверждаются директором колледжа.

При определении темы дипломного проекта (работы) следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее студентами курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы дипломного проекта (работы) обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы) из перечня тем, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна

соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности, входящих в образовательную программу СПО.

Выбранная студентом тема закрепляется за ним соответствующим документом, согласуется с заместителями директора по УПР и УМР и утверждается директором колледжа.

Тема дипломного проекта (работы) должна отражать актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с закрепленной темой и выдается не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Задание на дипломный проект (работу) рассматривается цикловыми комиссиями, подписывается руководителем дипломного проекта (работы) и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС разработанных заданий для дипломной работы, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании профильной цикловой комиссий колледжа.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту назначается руководитель и консультанты.

Руководство дипломным проектом (работой)

Перечень и закрепление за студентами тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов по отдельным частям дипломного проекта (работы) (экономическая часть, графическая часть, исследовательская

часть, экспериментальная часть, опытная часть и т.п.), осуществляется приказом директора колледжа.

В обязанности руководителя дипломного проекта (работы) входит:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта (работы);
- разработка совместно с обучающимися плана написания дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва.

В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломного проекта (работы) и определяются колледжем самостоятельно.

Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Разработка структуры дипломного проекта (работы) осуществляется с учетом требований ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 декабря 2018 г. № 1050-ст).

По структуре дипломный проект (работа) состоит из теоретической и практической части. Объем работы должен составлять не менее 35 листов формата А4.

Для специальностей гуманитарного и экономического профилей дипломная работа имеет следующую структуру:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- выводы и заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации, нормативной базы по теме.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных, собранных в ходе производственной практики (преддипломной), продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

При выполнении дипломного проекта (работы) в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломного проекта (работы).

Введение и заключение являются обязательными разделами дипломного проекта (работы). Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет дипломного проекта (работы), круг рассматриваемых проблем. Заключение дипломного проекта (работы) содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

После раздела «Введение» следует включать список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и технической литературе. Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам. Единицы измерения, используемые в пояснительной записке, должны соответствовать Международной системе измерений [СИ] и единицам, допускаемым к применению наравне с ними.

Дипломный проект (работа) пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связи между частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- 1) законы Российской Федерации
- 2) указы Президента Российской Федерации

- 3) постановления Правительства Российской Федерации
- 4) нормативные акты, инструкции;
- 5) иные официальные материалы (резолуции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- 6) монографии, учебники, учебные пособия;
- 7) иностранная литература;
- 8) интернет-ресурсы.

Оформление осуществляется в соответствии с:

1) ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления;

2) ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Оформление текста дипломного проекта (работы) производится с учетом требований:

1) ГОСТ Р 2.105-2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.

2) ГОСТ Р 2.106-2019 Единая система конструкторской документации. Текстовые документы.

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

2.2 МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ НАПИСАНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Выполненный дипломный проект (работа) должен:

- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ информационных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-производственной работе.

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также соответствие основным критериям ее выполнения: актуальности темы, практической значимости и новизне дипломного проекта (работы), степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению, грамотность изложения материала, соответствие оформления работы предъявляемым требованиям. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) к защите.

Дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, компетентных в вопросах, связанных с тематикой дипломных проектов (работ).

Рецензенты дипломных проектов (работ) определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на него (нее);

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения дипломного проекта (работы).

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

Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Педагогический совет при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

Процедура защиты дипломного проекта (работы)

В рамках подготовки к ГИА колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломного проекта (работы), не ранее, чем за месяц до утвержденной даты ГИА.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы).

На защиту дипломного проекта (работы) обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не более 25 слайдов. На

слайдах могут быть отражены цели и задачи дипломного проекта (работы), основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов дипломного проекта (работы). Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам ГЭК достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. Презентация создается в соответствующей программе, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Таблица 1 – Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ (проектов)	Показатели, составляющие критерий		Количество баллов
1	Содержательность рассматриваемой дипломной работы (проекта)	Дипломная работа соответствует заявленной теме и в полной мере отражает профессиональные знания и умения выпускника в рамках одного или нескольких профессиональных модулей	2	5
		Полнота раскрытия темы	1	
		Использование профессиональной терминологии	1	
		Соответствие требованиям, предъявляемым к форме и содержанию	1	
2	Умение выделить и обосновать	Умение выделить и обосновать актуальность работы (проекта)	0,5	5

	основные достоинства работы (проекта)	Умение структурировать работу (проекта) и изложить основные этапы ее проведения	0,5	
		Умение раскрыть проблематику работы	1	
		Умение выделить и обосновать практическую значимость работы (проекта)	3	
3	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу (проект) в ходе защиты	Владение риторикой, отсутствие грамматических и орфоэпических ошибок	1	5
		Умение лаконично и четко отвечать на вопросы	2	
		Умение свободного использования средств визуализации (презентации)	1	
		Соблюдение регламента защиты и умение правильно распределять время выступления	1	
4	Наличие авторской позиции, изложенной в работе (проекте)	Наличие обобщений	1	5
		Наличие выводов в работе (проекте)	1	
		Умение раскрыть и доказать авторскую позицию, изложенную в работе	3	
			Всего:	20

Оценка «отлично» ставится, если выпускник набирает от 18 до 20 баллов:

- полнота владения материалом (профессиональная грамотность, практическая направленность, профессиональный имидж);
- грамотность речи, стилистика;
- эмоциональное воздействие на аудиторию;
- четкие и лаконичные ответы (правильные) на задаваемые вопросы;
- использование компьютерной презентации, выполненной на высоком профессиональном уровне.

Оценка «хорошо» ставится, если выпускник набирает от 15 до 18 баллов:

- полнота владения материалом (профессиональная грамотность, практическая направленность, профессиональный имидж);

- грамотность речи;
- использование компьютерной презентации, выполненной на среднем профессиональном уровне.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если выпускник набирает от 13 до 15 баллов:

- слабое владение материалом;
- наличие грамматических и стилистических ошибок в речи и презентации;
- средний уровень ответов на задаваемые вопросы;
- использование компьютерной презентации, выполненной на среднем уровне.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если выпускник набирает менее 13 баллов:

- слабое владение материалом;
- существенные ошибки при ответах на задаваемые вопросы;
- не соответствие темы содержанию работы;
- отсутствие презентации к защите дипломной работы (проекту).

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем и секретарем из числа членов ГЭК) и хранится в архиве колледжа.

Обучающемуся, не выполнившему дипломный проект (работу) или получившему оценку «неудовлетворительно» при его (её) защите, выдается справка об обучении или периоде обучения установленного образца. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Обучающийся, не прошедший ГИА по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период ГИА, для ее прохождения по соответствующей образовательной программе СПО. Порядок прохождения повторной защиты дипломного проекта (работы) для обучающихся, не явившихся на защиту по уважительной причине (по

медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных) определяется колледжем самостоятельно на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Повторное прохождение ГИА для одного обучающегося назначается образовательной организацией не более двух раз.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Хранение дипломных проектов (работ)

Выполненные обучающимися дипломные проекты (работы) хранятся после их защиты в колледже пять лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных работ.

Списание дипломных проектов (работ) оформляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные проекты (работы), представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах колледжа.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии дипломных проектов (работ) выпускников.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОД 43.02.15-1-2025

3.1. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

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

Таблица 1 – Сведения о применении КОД

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

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

Общие организационные требования

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

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

между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

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

Таблица 2 - Требование к продолжительности ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	Профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	4 ч. 30 мин.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на

	<p>рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
	<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований</p>

обслуживания	к качеству и безопасности готовой продукции
	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК: Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Составлять план действий	■
	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и	■

		технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.	
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к	■

		качеству и безопасности готовой продукции	
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■
		Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,	■

		требований к качеству и безопасности готовой продукции	
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■
		Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	■
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем	■

		месте	
	ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умение: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	■
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий	■
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	■
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного	■

		ассортимента при их порционировании	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК: Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	■
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	■
Вариативная часть КОД			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации ravioli с начинкой ово лакто и соусом	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■
		Умение: применять оборудование, приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации и применяемыми технологиями	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом ravioli с начинкой ово лакто	■
		Навык: приготовление теста с использованием современных технологий	■

		Навык: приготовление начинки ово лакто	■
--	--	-------------------------------------------	---

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

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

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00

		<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>12,00</p>
		<p>Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>8,00</p>
		<p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>2,00</p>
		<p>Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>2,00</p>

2	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	8,00
		<p>Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2,00
		<p>Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	14,00
3	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	30,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
4	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации равиоли с</p>	20

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	начинкой ово лакто и соусом	
ИТОГО (вариативная часть)		20,00
ИТОГО (совокупность инвариативной и вариативной частей)		100,00

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно приложению 1.

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

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

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Процент выполнения заданий ДЭ	0- 19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100%

3.2. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ОСНАЩЕНИЯ, РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ

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

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

Таблица № 7

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				Код зоны площадки				
Рабочее место участника				А				
Общая зона				Б				
Рабочее место экспертов				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол- ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество		Единица измерения	Коды зоны площадки
					ГИА ДЭ ПУ			

Перечень оборудования

1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15.12 6	На 1 раб. место	1	шт	А
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт	А
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт	А
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	шт	А
5	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	А
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5	27.51.21	На 1 раб.	1	шт	А

		литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.		место			
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт	А
8	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт	А
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт	А
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	шт	А
11	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	А

		3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.					
12	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	А
13	Кремер-Сифон для сливок	0,25 – 1 л Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	А
Перечень инструментов							
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	28.93.15	На 1 раб. место	6	шт	А

2	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (по 1 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт	А
3	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
4	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт	А
5	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
6	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт	А
7	Миски металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	шт	А
8	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	Набор	А
9	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	А

10	Сотейник	Объемом 0,8л	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	А
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	Набор	А
12	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт	А
13	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт	А
14	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
15	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7- 10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
16	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А

		образовательной организации					
18	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
19	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт	А
20	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	шт	А
21	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	6	шт	А
22	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт	А

23	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт	А
24	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт	А
25	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	А
26	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
27	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт	А
28	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	1	шт	А

Перечень расходных материалов

1	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	шт	А
2	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	шт	А
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	шт	А
4	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	10	шт	А
5	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	шт	А
6	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	шт	А
7	Баллоны с газом для кремера сифона	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	шт	А
8	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место	10	шт	А
9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	30	шт	А

10	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	4	шт	А
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	шт	А
12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	шт	А
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт	А
14	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	шт	А

15	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
16	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	А
17	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	А
18	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А

Список продуктов

1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника	0,300	кг	А
4	Сыр Маскарпоне	Максимальное	10.51.40	На 1	0,200	кг	А

		количество 200 гр		участника			
5	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	01.47.21	На 1 участника	10	шт	А
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	кг	А
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	кг	А
8	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	кг	А
9	Сметана 20,25%	Максимальное количество 300 гр	10.51.52	На 1 участника	0,300	кг	А
10	Масло сливочное 82,5%	Максимальное количество 500 гр	10.51.30	На 1 участника	0,500	кг	А
11	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
12	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
13	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
14	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
15	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А

16	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
17	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
18	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
19	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	кг	А
20	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
21	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
22	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
23	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
25	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А

26	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
27	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
28	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
29	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
30	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
31	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
32	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
34	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А
35	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А
36	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	кг	А
37	Брокколи	Свежемороженая,	01.13.13	На 1	0,200	кг	А

		максимальное количество 200 гр		участника			
38	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
39	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
40	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
41	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
42	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
43	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
44	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А

45	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
46	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
47	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
49	Шпинат	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
50	Горошек зеленый	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А

		количество 200 гр					
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
54	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,200	кг	А
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
57	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
58	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
59	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
60	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
61	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
62	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А

63	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
64	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
65	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200	кг	А
66	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
67	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
68	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
69	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
70	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	А
71	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	А
72	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,050	кг	А
73	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
74	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А

		количество 100 гр		участника			
75	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А
76	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	А
77	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
78	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
79	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
80	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	А
81	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	А
82	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	А
83	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
84	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
85	Томаты в собственном	Максимальное	10.39.18	На 1	0,200	кг	А

		количество 200 гр		участника			
86	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	А
87	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
88	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
89	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	А
90	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	кг	А
91	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	кг	А
92	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	кг	А
93	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	кг	А
94	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	кг	А
95	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	А
96	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	А

97	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
98	Мука пшеничная	Максимальное количество 800 гр	10.61.21	На 1 участника	0,800	кг	А
99	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	А
100	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
101	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
102	Курица тушка	Максимальное количество 1800 гр	10.12.10	На 1 участника	1800	кг	А
103	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
104	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.12.10	На 1 участника	0,010	кг	А
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	шт	А

2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб. место	2	шт	А
3	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место	1	шт	А

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
						ГИА ДЭ ПУ		

Перечень оборудования

1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
2	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
3	Мясорубка электрическая	Производительн ость не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б

4	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN На 1 раб. мест 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
5	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
6	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
7	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
8	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
9	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
10	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	1	шт	Б

Перечень инструментов

1	Гастроемкость из GN 1/1 нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	шт	Б
---	-------------------------------------------	----------------------	----------	------------------------	---	---	----	---

Перечень расходных материалов

1	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	шт	Б
2	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	шт	Б
3	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее,	28.29.22	На всю площадку	-	2	шт	Б

		<p>чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794- ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования</p>					
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
				ГИА ДЭ ПУ		
1	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт	В
2	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт	В
3	Компьютер в сборе	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	шт	В

4	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В		
Перечень инструментов								
1	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13	1	шт	В		
Перечень расходных материалов								
1	Бумага А4	Бумага офисная А4	17.12.14	300	шт	В		
2	Ручка шариковая	Ручка шариковая	32.99.12	4	шт	В		
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество экспертов	Единица измерения	Код зоны площадки
						ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования								
1	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший	28.29.31	На всех экспертов	-	1	шт	В

		предел взвешивания не более 5г.						
Перечень инструментов								
1	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	шт	В
Перечень расходных материалов								
1	Ручка шариковая	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт	В
2	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	шт	В
3	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На 1 эксперта	-	1	упак	В
4	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На 1 эксперта	-	1	шт	В

5	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	22.29.25	На 1 эксперта	-	2	шт	В
6	Нож канцелярский	Нож канцелярский узкий	25.71.13	На 1 эксперта	-	1	шт	В
7	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 эксперта	-	1	шт	В
8	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 эксперта	-	1	шт	В
9	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На 1 эксперта	-	3	шт	В

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
---	--------------	---	---	---	---	---	---	---

6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)
2	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)
3	Электричество:	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки.
4	Контур заземления для электропитания и сети	от общего контура заземления здания

	слаботочных подключений (при необходимости)	
5	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию
6	Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
7	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации

3.3 ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПЛОЩАДКИ ДЭ.

План застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА
 Формат проведения ДЭ: очный Общая площадь площадки: 75,8 м²



Рисунок 1 – План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамен

3.4 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ ЭКСПЕРТНЫХ ГРУПП

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

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

Таблица № 8

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

3.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Общие требования по технике безопасности и охране труда.

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 по технике безопасности и охране труда во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

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

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

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

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Организационные требования:

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

3.6 ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЯ

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

Таблица 9

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.

потребителей, видов и форм обслуживания		
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

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

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

Таблица 10

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ПА, ГИА /ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус. -оформление блюда на усмотрение участника. Температура подачи не менее 35°С. <p>Масса блюда не менее 180 грамм</p> <p>Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	(ПА, ГИА /ДЭ ПУ)
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

<p>Задание модуля 2:</p> <p>Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательный компонент кракелин; - заварной крем на выбор участника; - вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день; <p>-декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой. -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); - температура подачи блюда 1-14 С; <p>Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>(ПА, ГИА /ДЭ ПУ)</p>
<p>Модуль 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	
<p>Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.</p> <p>Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Калорийность (ккал) * Содержание белков (г) * Содержание жиров (г) * Содержание углеводов (г) <p>Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.</p> <p>Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов. Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Задание модуля:</p> <p>Приготовить 3 порции горячего блюд равиоли с начинкой ова лакто и соусом на выбор участника.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ Вариативная часть</p>

<p>Оформление блюда на выбор участника. Масса блюда минимум 120 г. - максимум 180 г. Подача блюда: Подаётся горячее блюдо на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи не менее 35°C Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

