

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК
представитель работодателя

« »



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

К.Н. Белоусов
«22» 11 2024 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(год набора 2025)

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Протокол № 3

от «22» 11 2024 г.

Луганск, 2025

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 2

« 18 » 11 2024 г.

Председатель ЦМК

В.Н. Сущенко / В.Н. Сущенко

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании методического совета Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет»

Протокол № 4

« 10 » 12 2024 г.

Заместитель директора по УМР

М.И. Белоусова / М.И. Белоусова

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Автор-составитель:

Сущенко В.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....	6
2.1. Специальность СПО.....	6
2.2. ФГОС СПО.....	6
2.3. Квалификация.....	6
2.4. Срок получения СПО по программе.....	6
2.5. Итоговые образовательные результаты по программе.....	6
3. ФОРМА И СРОКИ ГИА.....	9
4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА.....	10
4.1. Кадровое обеспечение.....	10
4.2. Документационное обеспечение.....	10
4.3. Информационное обеспечение.....	11
5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.....	12
5.1. Комплекс требований для проведения ДЭ.....	12
5.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.....	13
5.3. Примерный план застройки площадки ДЭ.....	14
5.4. Требования к составу экспертных групп.....	14
5.5. Инструктаж по технике безопасности.....	14
5.6. Образцы заданий.....	16
5.7. Перевод баллов ДЭ в оценку.....	18
5.8. Условия привлечения добровольцев (волонтеров).....	19
6. ПОРЯДОК ПЕРЕДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ.....	20
6.1. Порядок передачи.....	20
6.2. Порядок рассмотрения апелляции.....	21
7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....	22
8. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.....	25

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – Профессия) и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель ГИА – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по Профессии требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач.

Задачи ГИА – определение соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП требованиям соответствующего ФГОС СПО, в том числе уровня сформированности соответствующих компетенций, определение готовности выпускников к выполнению профессиональных задач в соответствии с программой ГИА, принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам ГИА) квалификации по соответствующей Профессии и выдаче документа о среднем профессиональном образовании и о квалификации государственного образца.

Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по Профессии.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Демонстрационный экзамен
Уровень демонстрационного экзамена	Базовый

К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО.

Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами и иными документами:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказом Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

– Приказом Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказом Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– Положением об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

– Положением о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03;

– иными нормативно-правовыми актами, в том числе локальными нормативными актами федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (далее – Университет) и Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (далее – Колледж).

В программе используются следующие сокращения:

ГИА – государственная итоговая аттестация

ДЭ – демонстрационный экзамен

ДЭ БУ – демонстрационный экзамен базового уровня

КОД – комплект оценочной документации

ОК – общая компетенция

ОМ – оценочный материал

ПК – профессиональная компетенция

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Профессия СПО – 43.01.09 Повар, кондитер

2.2. ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер » (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

2.3. Квалификация – Повар, кондитер.

2.4. Срок получения СПО по программе:

на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев.

2.5. Итоговые образовательные результаты по программе:

Профессиональные компетенции
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Общие компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. ФОРМА И СРОКИ ГИА

ГИА выпускников Профессии проводится в форме демонстрационного экзамена.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников по Профессии требованиям ФГОС СПО. ГИА организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по Специальности.

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.

Уровень ДЭ – базовый.

ДЭ базового уровня по Профессии (шифр комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-1-2025) проводится на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС СПО по Профессии, календарным графиком учебного процесса, объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 1 неделя – выполнение заданий демонстрационного экзамена.

Место проведения ГИА, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым приказом, не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения экзаменов, доводится до сведения выпускников, сдающих экзамен и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

4.1. Кадровое обеспечение

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками Специальности соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится ГЭК, созданными в колледже по Профессии.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере Профессии.

В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК (не менее 3-х не более 5-ти специалистов).

Основные функции ГЭК – комплексная оценка качества освоения ОПОП СПО по Профессии, решение вопросов о присвоении квалификации, установления уровня квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о СПО.

Для проведения ДЭ создается экспертная группа по Профессии. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ДЭ.

4.2. Документационное обеспечение

Локальные и организационно-распорядительные акты Колледжа для проведения ГИА:

1. Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена в Многопрофильном педагогическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (утвержденное приказом ректора ФГБОУ ВО «ЛГПУ» от 24.05.2024 №312-ОД).

2. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена в форме демонстрационного экзамена в Многопрофильном педагогическом колледже

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (утвержденное приказом ректора ФГБОУ ВО «ЛГПУ» от 26.11.2024 №676-ОД).

3. Положение о выпускной квалификационной работе обучающихся по программе среднего профессионального образования Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (утвержденное приказом ректора ФГБОУ ВО «ЛГПУ» от 19.12.2024 №739-ОД).

4. Приказ об утверждении состава государственных экзаменационных комиссий для проведения ГИА обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования.

5. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

6. Приказ о графике проведения ГИА.

4.3. Информационное обеспечение

Выпускники вправе:

– пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями КОД, задания ДЭ;

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

– получить копию задания ДЭ на бумажном носителе.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами центра проведения экзамена.

Выпускники обязаны:

– во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено КОД;

– во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные КОД;

– во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено КОД и заданием ДЭ.

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

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

ДЭ базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разрабатываемых оператором.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» является оператором ДЭ базового и профильного уровней по образовательным программам СПО в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.04.2023 № 285.

В информационной системе оператора ДЭ базового и профильного уровней по образовательным программам СПО ежегодно в общем доступе размещается банк оценочных материалов, разработанных КОД для проведения ДЭ.

Дополнительно ознакомиться с комплектом оценочных материалов возможно на сайте <https://bom.firpo.ru/Public>.

ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных в программу ГИА.

5.1. Комплекс требований для проведения ДЭ

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.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. ЦПДЭ располагается на территории Колледжа. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Знакомство 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.

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.

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.

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.

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

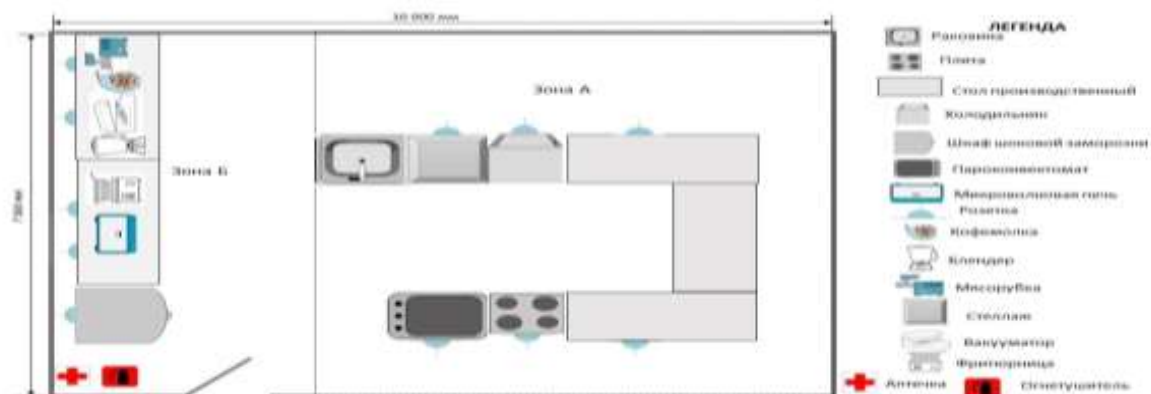
Колледж, на основании заявления выпускника, обязан не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Продолжительность ДЭ базового уровня инвариантная часть составляет 3 часа 00 минут.

5.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице и может быть дополнен 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 (Приложение).

5.3. Примерный план застройки площадки ДЭ



5.4. Требования к составу экспертных групп

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

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
От 1 - до 10	От 1- до 10	3
От 11- до 20	От 10 - до 20	6
От 21-до 25	От 21- до 25	9

5.5. Инструктаж 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» и 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»

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

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

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

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

-проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

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

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

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

-при внезапном появлении на корпусе оборудования 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:

-по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место;

-выключить электрооборудование из сети.

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.

5.6. Образцы заданий

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей. Продолжительность выполнения каждого модуля для ГИА базового уровня:

Номер и наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.

Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.
--	--------------

Текст образца задания:

Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- 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.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Текст задания:

Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- белковый крем;
- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- масса одной порции 90-130 грамм;
- оформление десерта на усмотрение участника;
- температура подачи десерта 1-14⁰ С (измеряется по борту тарелки);
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30- 32 см.;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно

графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: нет

Приложение А

Заявка на продукты

Участник: _____ Дата _____
(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

5.7. Перевод баллов ДЭ в оценку

Для оценивая ДЭ используется 100-бальная шкала оценивания выполнения заданий ДЭ. Для ДЭ базового уровня ГИА максимальное количество баллов указано в таблице:

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Перевод результатов демонстрационного экзамена из бальной шкалы в оценку

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Кол-во баллов, полученных за ДЭ	Оценка индивидуальных образовательных достижений	
		Балл (отметка)	Вербальный аналог
70,00% - 100,00%	35-50	5	отлично
40,00% - 69,99%	28-34	4	хорошо
20,00% - 39,99%	14-27	3	удовлетворительно

00,00% - 19,99%	0-13	2	неудовлетворительно
-----------------	------	---	---------------------

Результаты выполнения заданий выпускником, доводится до сведения выпускника в день сдачи ДЭ после оформления протоколов заседаний ГЭК.

5.8. Условия привлечения добровольцев (волонтеров)

Решение об участии добровольцев (волонтеров) в проведении ГИА в форме ДЭ принимается на основе анализа содержания КОД в случае отсутствия в КОД информации об условиях привлечения добровольцев (волонтеров).

Принятое решение о привлечении добровольцев (волонтеров) к проведению ДЭ учитывается при оснащении ЦПДЭ оборудованием, расходными материалами, средствами обучения и воспитания.

Добровольцы (волонтеры) могут участвовать в ГИА в форме ДЭ в качестве статистов для моделирования и (или) осуществления (поддержания) производственных процессов при выполнении заданий ДЭ.

Волонтеры (добровольцы) привлекаются из числа совершеннолетних физических лиц и лиц в возрасте от 14 до 18 лет в случае наличия у последних письменного согласия родителей или иных законных представителей при условии, что участие в ДЭ не несет потенциальной опасности причинения вреда здоровью и не мешает процессу обучения и развития.

Добровольцами (волонтерами) не могут быть выпускники Колледжа, проходящие ГИА в форме ДЭ в текущем учебном году по соответствующей профессии СПО, родители или иные законные представители выпускников, педагогические работники, участвовавшие в реализации образовательных программ СПО, которые осваивали выпускники и иные заинтересованные лица.

В целях обеспечения требований СанПин для проведения ДЭ по Профессии привлекаются добровольцы (волонтеры) мойщики посуды.

6. ПОРЯДОК ПЕРЕДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

6.1. Порядок передачи

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА обязаны сообщить заведующему отделением, к которому относится его профессия, о пропуске аттестационного испытания по уважительной причине в день его проведения.

В течение 3-х рабочих дней с момента устранения причины, препятствующей прохождению государственных аттестационных испытаний, выпускник должен представить заведующему отделением, к которому относится его специальность заявление, а также документ, подтверждающий уважительную причину его отсутствия. Последующий допуск таких выпускников к ГИА оформляется приказом ректора Университета.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Для повторного прохождения ГИА указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Колледж на период времени, не менее предусмотренного действующим календарным учебным графиком для прохождения ГИА по соответствующей образовательной программе.

Восстановление лиц, ранее обучавшихся на местах, финансируемых за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, для подготовки и прохождения ГИА осуществляется на тех же основаниях при наличии вакантных бюджетных мест на выпускном курсе по соответствующей образовательной программе на момент восстановления.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее 4 (четырёх) месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине. При отсутствии такого заявления обучающийся отчисляется из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

6.2. Порядок рассмотрения апелляции

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, процедуры проведения ГИА и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа, непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из Колледжа или Центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей Университета, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме ДЭ.

При проведении ГИА в форме ДЭ по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения ДЭ, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения ДЭ (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в

апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии, является окончательным и пересмотру не подлежит.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, Центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов: для слепых, слабовидящих, глухих и слабослышащих, с тяжелыми

нарушениями речи, лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей), а также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в Колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

8. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА

Выпускник, который успешно прошел ГИА, получает диплом о СПО и цифровой паспорт компетенций.

Диплом о среднем профессиональном образовании – документ, который выдаётся выпускникам, освоившим соответствующую образовательную программу в полном объёме и прошедшим итоговую государственную аттестацию содержит информацию об образовании и о квалификации. Состоит из обложки диплома, титула диплома и приложения к диплому. Диплом является защищенной от подделок полиграфической продукцией уровня защищенности "Б" и изготавливается в соответствии с Техническими требованиями и условиями изготовления защищенной полиграфической продукции.

Цифровой паспорт компетенций (ЦПК) – электронный документ, подтверждающий уровень владения профессиональными умениями и навыками. Документ формируется по итогам прохождения аттестации по образовательным программам СПО в форме ДЭ.

Результаты экзамена отражаются в ЦПК в виде набранных баллов в разрезе критериев/модулей задания.

С примером ЦПК можно ознакомиться на сайте <https://pk.dp.firpo.ru/p/9d36f064-5935-4d03-9afe-45bee3fa6504>.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

1. Зоны площадки							
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки		
Рабочее место участника					А		
Общая площадка (площадка для демонстрации)					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	Код зоны площадки
Перечень оборудования							
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней	28.93.15	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 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо	31.09.11	На 1 раб. место	3	шт	А

		без борта. С внутренней металлической полкой					
8.	Стеллаж	800x500x1800 Материал металл	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт	А
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 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 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	А
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 в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	А
Перечень инструментов							
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	6	шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1шт каждого размера на	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт	А
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт	А
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт	А
8.	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по2 шт	25.99.12	На 1 раб. место	6	шт	А

9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л,5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор	А
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
11.	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
12.	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
13.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой	22.29.23	На 1 раб. место	1	набор	А
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт	А
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт	А
16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
17.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
18.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
19.	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
20.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
21.	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт	А
22.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	1	шт	А
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	9	шт	А
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт	А
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт	А
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт	А
27.	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	А

28.	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт	А
29.	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	А
30.	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт	А
31.	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт	А
32.	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	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 крема 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	50	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 20x30 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	1	шт	А
13.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт	А

	поверхностей						
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, 120 л (по 2 шт каждого)	22.22.11	На 1 участника	4	шт	А
Список продуктов							
17.	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
18.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
19.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
20.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
21.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт.	01.47.21	На 1 участника	10	шт.	А
22.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	мл	А
23.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
24.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
25.	Масло сливочное	Максимальное количество 400 гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	кг	А
26.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
27.	Сметана 20%	Максимальное количество 250 гр	10.51.52	На 1 участника	0,250	кг	А
28.	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
29.	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
30.	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
31.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
32.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
33.	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
34.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
35.	Огурец свежий	Максимальное количество 200 гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	кг	А
36.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	кг	А
37.	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
38.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
39.	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
40.	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А

41.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
42.	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А
43.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
44.	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
45.	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
46.	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
47.	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
48.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
49.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
50.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
51.	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А
52.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А
53.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	кг	А
54.	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
55.	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
56.	Смородина красная	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
57.	Смородина черная	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
58.	Тесто катаифи	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
59.	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
60.	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
61.	Тесто фило	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
62.	Цветная капуста	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
63.	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А

64.	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
65.	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
66.	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	
67.	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
68.	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
69.	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
70.	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
71	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
72	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
73	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
74	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
75	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
76	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
77	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
78	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
79	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
80	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
81	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
82	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200	кг	А
83	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
84	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
85	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
86	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
87	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	А
88	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	А
89	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	кг	А

90	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
91	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А
92	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А
93	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	А
94	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
95	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
96	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
97	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	А
98	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	А
99	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	А
100	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
101	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
102	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	А
103	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	А
104	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
105	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
106	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	А
107	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	кг	А
108	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	кг	А
109	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	кг	А
110	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	кг	А
111	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	кг	А
112	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	А
113	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	А
114	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
115	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	кг	А
116	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	А
117	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
118	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А

119	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	10.12.10	На 1 участника	1,600	кг	А
120	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
121	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	кг	А
122	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
123	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
124	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	А
125	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	кг	А
126	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
127	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
128	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,044	кг	А
129	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
130	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
131	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
132	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
133	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
134	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
135	Горчица дижонская	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
136	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
137	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
138	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
139	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
140	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	кг	А
141	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	А
142	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	А
143	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	кг	А
144	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
145	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
146	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
147	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	л	А
148	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника	0,020	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	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 раб. мест/ на всю площадку)	Количество мест/участников	Количество	Единица измерения	Код зоны площади
1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	шт	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	Производительность 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	Один уровень на	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б

	заморозки	одного участника GN1/1 на 1 раб. место						
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 кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
Перечень расходных материалов								
1	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
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 2024г. № 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	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку		2	шт	Б

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики			ОКПД-2	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
Перечень оборудования								
1.	Стол офисный	На усмотрение ОО			31.01.12	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение ОО			31.01.11	1	шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение ОО			31.01.11	1	шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение ОО			26.20.13	1	шт	В
5.	Монитор	На усмотрение ОО			26.20.17	1	шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение ОО			26.20.16	1	шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение ОО			26.20.16	1	шт	В
8.	Лазерный принтер	На усмотрение ОО			26.20.16	1	шт	В
Перечень инструментов								
1.	Мусорная корзина	20 литров			22.22.13.190	1	шт	В
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2			17.12.14	200	лист	В
2.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами			32.99.12	3	шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
Перечень оборудования								
1	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов		1	шт	В
Перечень инструментов								
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	шт	В

2	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	шт	В
3	Папка-регистратор	Без уголка, 75мм,цвет- черный	22.29.25	На всех экспертов	-	1	шт	В
4	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт	В
5	ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	шт	В

Перечень расходных материалов

1	Ручка для письма	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 всех экспертов	-	1	шт	В
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	шт	В
5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	шт	В

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 слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
5	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону
6	Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости)	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации