

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

« » 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
К.Н. Белоусов

« » 2024 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(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 № 3
« 12 » 11 2024 г.

Председатель ЦМК
Сушенко / В.Н. Сушенко

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
Белоусова / М.И. Белоусова

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Автор-составитель:

Сушенко 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.....	10
4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА.....	11
4.1. Кадровое обеспечение.....	11
4.2. Документационное обеспечение.....	12
4.3. Информационное обеспечение.....	13
5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.....	13
5.1. Комплекс требований для проведения ДЭ.....	14
5.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.....	15
5.3. Примерный план застройки площадки ДЭ.....	15
5.4. Требования к составу экспертных групп.....	16
5.5. Инструктаж по технике безопасности.....	17
5.6. Образцы заданий.....	18
5.7. Перевод баллов ДЭ в оценку.....	20
5.8. Условия привлечения добровольцев (волонтеров).....	21
6. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	22
6.1. Организация разработки тематики дипломных работ.....	22
6.2. Организация выполнения дипломной работы.....	22
6.3. Рецензирование дипломной работы.....	24
6.4. Защита дипломной работы.....	24
6.5. Оценивание защиты дипломной работы.....	25
7. ПОРЯДОК ПЕРЕСДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ.....	29
7.1. Порядок пересдачи.....	26
7.2. Порядок рассмотрения апелляции.....	27
8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....	29
9. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.....	31

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – Специальность) и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель ГИА – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по Специальности 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 Специальности и выдаче документа о среднем профессиональном образовании и о квалификации государственного образца.

Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по Специальности.

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	1. Демонстрационный экзамен 2. Защита дипломного проекта (работы)
Уровень демонстрационного экзамена	Базовый
Вид выпускной квалификационной работы	Дипломная работа

К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО, а также на основании представленного отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу.

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 Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

– Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– 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. Специальность СПО – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.2. ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828).

2.3. Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2.4. Срок получения СПО по программе:

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

2.5. Итоговые образовательные результаты по программе:

Профессиональные компетенции
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
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
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
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
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
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 Специальности проводится в форме ДЭ и защиты дипломной работы.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников по Специальности 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 Специальности (шифр комплекта оценочной документации КОД 43.02.15-1-2025) проводится на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных ФГОС СПО.

Дипломная работа по Специальности по содержанию соответствует видам и задачам специалиста по поварскому и кондитерскому делу в его профессиональной деятельности.

Дипломная работа носит квалификационный и, одновременно, аттестационный характер, темы работ должны отвечать требованиям актуальности, обеспечивать самостоятельность выполнения работы, предусматривать необходимость критической проработки специальной литературы, предоставлять выпускникам возможность и обеспечивать обязательность использования при подготовке работы знаний, приобретенных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивать возможность анализа опытно-экспериментальной значимости проделанной работы.

В соответствии с ФГОС СПО по Специальности, календарным графиком учебного процесса, объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель, в том числе:

- выполнение дипломной работы – 4 недели;

- защита дипломной работы – 1 неделя;
- выполнение заданий демонстрационного экзамена – 1 неделя.

Место проведения ГИА, дата и время начала проведения ДЭ и защиты дипломной работы, 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 Специальности.

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 Специальности.

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 Специальности, 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 Специальности. 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 об утверждении тем и руководителей дипломных проектов обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования.

6. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

7. 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.

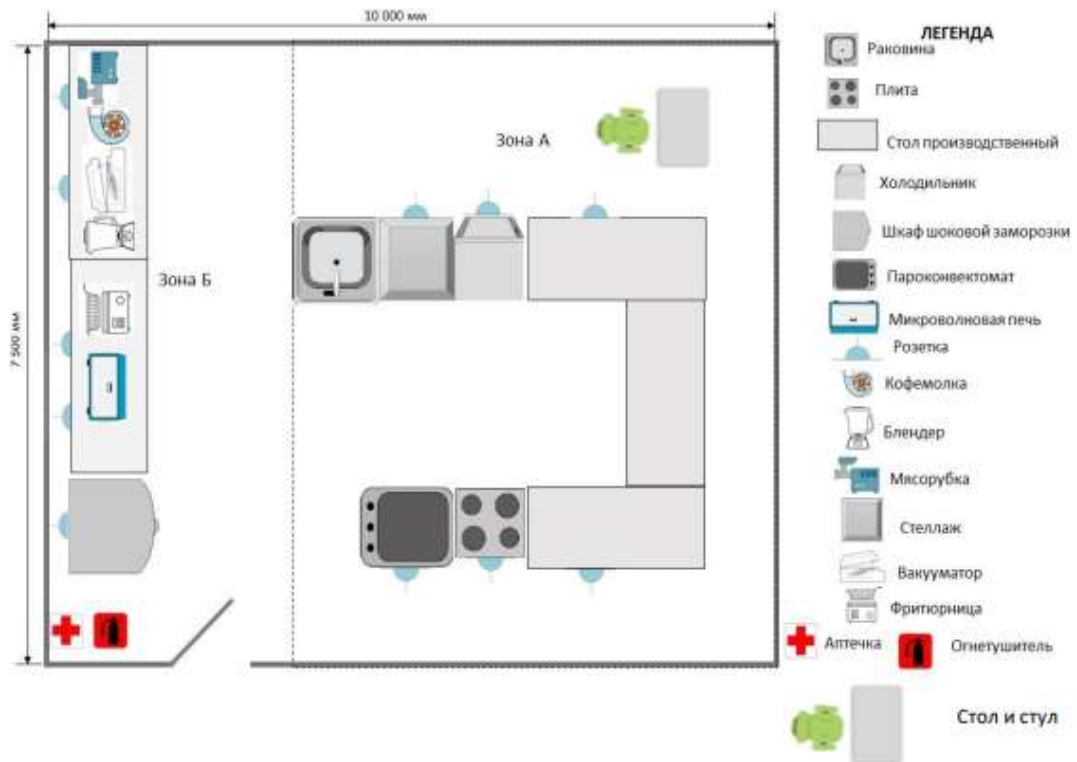
Колледж, на основании заявления выпускника, обязан не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

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



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

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

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 Постановлением 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» 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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: 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	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 потребителей, видов и форм обслуживания	1 ч. 30 мин.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

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. Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

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

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.

Необходимые приложения: нет

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

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;

- заварной крем на выбор участника;

- вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день;

- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- 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;

- 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

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	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
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		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	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00

	форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, специальности 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 Специальности привлекаются добровольцы (волонтеры) мойщики посуды.

6. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

6.1. Организация разработки тематики дипломных работ

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами профильных организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой методической комиссией. Тема может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и иметь практико-ориентированный характер.

При определении темы следует учитывать, что ее содержание может основываться: на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий; на использовании конкретных производственных данных предприятия – базы производственной практики.

6.2. Организация выполнения дипломной работы

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие методическую и консультационную поддержку по теоретическим и практическим вопросам написания работы. Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой и выдается обучающемуся за две недели до начала преддипломной практики.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора Университета.

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

Консультант дипломной работы осуществляет руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса; оказание помощи обучающемуся в

подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса, а также в написании практической части работы; контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также в период работы над выполнением курсовой работы (проекта).

Выполненная дипломная работа в целом должна соответствовать разработанному заданию и продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Контроль выполнения требований к оформлению дипломной работы (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, отраслевых стандартов и других нормативных документов, оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет нормоконтролер. Нормоконтролерами могут назначаться высококвалифицированные преподаватели, также функции нормоконтролера может выполнять руководитель дипломной работы.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора колледжа.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв общей оценкой руководителя дипломной работы.

6.3. Рецензирование дипломной работы

Дипломная работа подлежит обязательному внешнему рецензированию. Рецензенты дипломной работы определяются не позднее, чем за 1 (один) месяц до защиты и назначаются приказом ректора Университета из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, в том числе Колледжа, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за 5 (пять) дней до защиты работы.

Рецензия должна включать заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы; оценку степени разработки новых

вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы; общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

После ознакомления, дипломные работы с отзывом руководителя подписываются заместителем директора, что является основанием для допуска выпускника к защите дипломной работы и передается в ГЭК.

Выполненные дипломные работы хранятся после их защиты в архиве Колледжа в течение 5 (пяти) лет после выпуска обучающихся из Колледжа. Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом.

6.4. Защита дипломной работы

На защиту дипломной работы отводится до 15 минут на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения дипломной работы.

6.5. Оценивание защиты дипломной работы

При определении оценки защиты дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника; свободное владение материалом дипломной работы; глубина и точность ответов на вопросы; отзыв руководителя; мнение рецензента; практическая значимость проекта; качество пояснительной записки и приложений:

Оценка «5 (отлично)»: тема работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствует поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

Оценка «4 (хорошо)»: тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника, либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

Решение ГЭК оформляется протоколом, в котором записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

7. ПОРЯДОК ПЕРЕСДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

7.1. 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 специальность, 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.

7.2. 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.

8. 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, прочесть 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.

9. 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 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	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
14.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	шт	А
15.	Стул	На усмотрение образовательной организации		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. GN1/1530x325x65 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 1шт 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.	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
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л,5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор	А
9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
10.	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	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 протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
16.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
17.	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
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	1	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	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.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место	10	шт	А
8.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	25	шт	А
9.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	4	шт	А
10.	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
11.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	шт	А
12.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт	А
13.	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

14.	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
15.	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	А
16.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	А
17.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	33.99.12	На 1 раб. место	1	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	0,100	кг	А
4	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
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	мл	А
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
8	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
9	Сметана 20%	Максимальное количество 250 гр	10.51.52	На 1 участника	0,300	кг	А
10	Масло сливочное	Максимальное количество 400 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, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
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	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	
50	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	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 количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
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	0,020	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
68	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	0,100	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
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 количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	А
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 600 гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	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	Потрошенная, от 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	0, 100	10.12.10	На 1 участника	0,010	кг	А
Общий стол							
1	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
2	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
3	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
4	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	кг	Б
5	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
6	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
7	Сахар	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
8	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	кг	Б
9	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
10	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
11	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
12	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
13	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
14	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
15	Зелень петрушки	Максимальное количество 20 гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
16	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
17	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
18	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	кг	Б
19	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
20	Горчица дижонская	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
21	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	кг	Б
22	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	Б
23	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	Б

24	Горчица	Максимальное количество 100 гр	10.89.15	На 1 участника	0,100	кг	Б	
25	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	л	Б	
26	Пищевые красители	Набор из 6 цветов	20.12.21	На 1 участника	1	шт	Б	
27	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника	0,020	кг	Б	
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	1	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 о мест/участников	Количество о	Единица измерения	Код зоныплощади
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	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	Производительность не	27.51.21	На кол-вораб. мест	10	1	шт	Б

	электрическая	менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт						
4	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN1/1 на 1 раб. место	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 кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
Перечень инструментов								
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На кол раб. мест	1	2	шт	Б
Перечень расходных материалов								
1	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	10	1	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.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт	В		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	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	200	лист	В		
2.	Ручка шариковая	Ручка шариковая	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 во экспертов	Количество во	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	Нож канцелярский	Нож канцелярский узкий	25.71.13	На всех экспертов	-	1	шт	В
3	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт	В
4	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	шт	В
5	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	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 всех экспертов	-	1	упак	В
4	Папка- регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет-черный	22.29.25	На всех экспертов	-	2	шт	В
5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	3	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	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации