

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ГЭК  
Ю.Г Попова  
19.12.2024г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГАПОУ «Старооскольский  
техникум технологий и дизайна»  
С.В. Ткалич  
2024г.  
приказ от 19.12.2024 № 1039

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников 2025 года  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрена и рекомендована  
решением педагогического совета  
от 19.12.2024 протокол № 2

Авторы:

1. Гаранина Анна Николаевна, заместитель директора по УПР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
2. Кислицына Вера Павловна, заместитель директора по УР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
3. Бакшеева Наталья Викторовна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
4. Коваленко Елена Александровна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
5. Межова Мария Вячеславовна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ОДОБРЕНА:

Цикловой методической комиссией  
от 13.12.2024 протокол № 3  
Председатель ЦМК Н.Н Федорченко

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.....	3
2.	Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	8
3.	Этапы и сроки выполнения дипломной работы.....	10
4.	Условия подготовки дипломных работ.....	11
5.	Государственная экзаменационная комиссия .....	12
6.	Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.....	13
7.	Порядок проведения демонстрационного экзамена.....	19
8.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	24
9.	Подача апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	26
10.	Приложения.....	28

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- С федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.01.2016 № 1565;
- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями.
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. №800, «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с последующими изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения Российской Федерации
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г.№464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО).
- Устава ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Используемые сокращения:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ООП – основная образовательная программа;

ПМ – профессиональный модуль;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

ВД – вид деятельности;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих курс обучения программам подготовки специалистов среднего звена в образовательных организациях СПО, является обязательной. Программа Государственной итоговой аттестации (далее Программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.1.2016 № 1565.

Настоящая Программа ГИА разработана с целью: обеспечить успешную подготовку выпускников к процедурам ГИА. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

*Общие компетенции(ОК):*

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

*Профессиональные компетенции (ПК):*

- 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 рецептов полуфабрикатов 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.

ПК2.5. 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.

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.

ГИА является завершающим этапом оценивания качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и

кондитерское дело» (базовая подготовка). ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих ППССЗ среднего профессионального образования в Областном государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Старооскольский техникум технологий и дизайна» (далее – техникум).

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план /индивидуальный учебный план по ППССЗ 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками профессиональных модулей ППССЗ.

## **2. ФОРМА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

В соответствии с ФГОС ГИА проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена профильного уровня по комплексу оценочной документации КОД по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещенному в Банке оценочных материалов демонстрационного экзамена по адресу <https://bom.firpo.ru/Public> в виде государственного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

К ГИА допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и успешно прошедшие все предшествующие (промежуточные) аттестационные испытания, предусмотренные рабочими учебными планами.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на сайте <https://bom.firpo.ru/Public> в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Сроки проведения ГИА утверждаются директором и доводятся до сведения выпускников, членов ГЭК, преподавателей не позднее, чем за месяц до их начала.

Объем времени на подготовку, и проведение итоговых аттестационных испытаний составляет 5 недель, включая подготовку и защиту дипломной работы и



проведение ДЭ, которые проводятся в соответствии с учебным планом с 20 мая 2025 года по 28 июня 2025 года.

### 3. ЭТАПЫ И СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Для проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее трёх экспертов из числа представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, а также должны иметь подтверждённую квалификацию для проведения демонстрационного экзамена.

№ п/п	Мероприятие	Дата
1.	Обсуждение и согласование тематики дипломных работ на 2024/25уч.г. на ЦМК	18-20октября
2.	Ознакомление выпускников с темами дипломных работ	19 декабря
3.	Распределение и закрепление тем дипломных работ	19 декабря
4.	Назначение руководителей и консультантов выполнения дипломных работ	7-9 сентября
5.	Преддипломная практика	13 апреля -10 мая
6.	Выполнение дипломной работы, консультации руководителями дипломного проектирования, и консультантов по специальным разделам	1 февраля - 31 мая
7.	Консультации руководителей дипломного проектирования по сбору материалов во время преддипломной практики	18 апреля-20 мая
8.	Контрольные проверки хода дипломного проектирования	18 апреля, 20 мая
9.	Составление отзывов руководителей дипломных работ	30 мая-4 июня
10.	Рецензирование работ	6 – 10 июня
11.	Предварительная защита дипломных проектов и составления списка очередности защиты, формирование приказа о допуске к защите	по графику

#### **4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ**

Дипломная работа выполняется в техникуме под руководством утверждённого приказом директора руководителя и консультантов по специальным разделам в соответствии с утвержденным графиком консультаций.

При выполнении дипломной работы обучающийся обязан отчитываться перед руководителем о проделанной работе согласно утвержденному графику с предоставлением материалов по разделам работы.

Работа обучающегося отражается на «Экране дипломного проектирования». Экран заполняется руководителем дипломного проектирования один раз в неделю.

На выполненную дипломную работу, подписанную руководителем и консультантами, составляется отзыв руководителя и рецензия (Приложения 2, 3).

Сброшюрованная работа, рецензия и отзыв представляются на рассмотрение заместителю директора для оформления допуска к защите. Далее работа передается в Государственную экзаменационную комиссию.

## 5. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ

Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО.

ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится ГЭК, которая формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты). Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместитель председателя ГЭК назначается из числа заместителей директора техникума или педагогических работников.

Экспертная группа создается по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

## **6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **6.1. Условия подготовки и проведения ГИА**

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума.

На заседание государственные экзаменационной комиссии техникума предоставляются следующие материалы и документы:

- ФГОС СПО;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с последующими изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения Российской Федерации;
- программа Государственной итоговой аттестации;
- распределительный акт Министерства образования Белгородской области об  
- утверждении кандидатуры председателей ГЭК;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- зачётные книжки студентов;
- журналы теоретического облучения, журнал практики;
- бланк протокола заседаний государственный экзаменационной комиссия.

### **6.2. Кадровое обеспечение ГИА**

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников техникума устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители дипломных работ, из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов, базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума;
- консультанты по отдельным частям, вопросам дипломных работ, из числа преподавателей техникума и специалистов предприятий, хорошо владеющих спецификой вопроса;
- нормоконтролеры, из числа преподавателей техникума, хорошо владеющих вопросами нормоконтроля или представители работодателей, социальных партнеров;
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области данной деятельности;
- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в данной

области базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей)

### **6.3. Необходимые материалы для выполнения дипломной работы**

Для выполнения дипломной работы выпускнику выдается задание, разработанное руководителем дипломной работы по утвержденной теме. Задание на дипломную работу рассматривается предметно-цикловой комиссией, подписывается председателем предметно-цикловой комиссии, и утверждается заместителем директора по УПР.

Выдача обучающемуся задания на дипломную работу должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления. На оборотной стороне задания на дипломную работу отражается календарный план работы над дипломной работой, составленный выпускником и утвержденный руководителем, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей дипломной работы.

Методические указания по выполнению дипломной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское разрабатываются преподавателями, реализующими ПМ по данной специальности, обсуждаются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по УПР.

### **6.4. Порядок предоставления дипломной работы**

Перед защитой дипломной работы выпускающая предметно-цикловая комиссия проводит предварительную защиту дипломной работы. На предзащиту выпускники обязаны представить предварительный вариант текста дипломной работы.

Предварительная защита проводится не позднее, чем за 2 недели до защиты. Замечания и дополнения к дипломной работе, высказанные на предзащите, обязательно учитываются выпускником до представления работы к защите.

Окончательная версия выполненной, полностью оформленной и подписанной работы предоставляется руководителю вместе с электронной версией не позднее, чем за 1 неделю до защиты.

При составлении отзыва руководитель особое внимание должен обратить на то, что в нем не следует пересказывать содержание глав работы. Оценка дипломной работы осуществляется по следующим показателям:

- степень самостоятельности выпускника при выполнении дипломной работы, степень личного творчества и инициативы, а также уровень его ответственности;
- полноту выполнения задания;
- достоинства и недостатки работы;
- умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломной работы;

- понимание выпускником методологического инструментария, используемого им при решении задач дипломной работы, обоснованность использованных методов исследования и методик;
- умение работать с литературой, производить расчеты, анализировать, обобщать, делать теоретические и практические выводы;
- квалифицированность и грамотность изложения материала;
- наличие ссылок в тексте работы, полноту использования источников;
- исследовательский или учебный характер теоретической части работы;
- взаимосвязь теоретической части работы с практической;
- умение излагать в заключении теоретические и практические результаты своей работы и давать им оценку;
- рекомендации по внедрению или опубликованию результатов, полученных выпускником при выполнении дипломной работы.

Руководитель обеспечивает ознакомление выпускника с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты дипломной работы.

После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель ставит подпись на титульном листе и вместе со своим письменным отзывом представляет на проверку председателю предметно-цикловой комиссии.

Функции нормоконтроля перед допуском дипломной работы к защите обеспечивает педагогические работники, в соответствии с тарификаций.

Заместитель директора по учебно-производственной работе на основании отзыва руководителя и рецензии принимает решение о допуске выпускника к защите, делая соответствующую запись на титульном листе дипломной работы. Если же заместитель директора считает невозможным допустить выпускника к защите дипломной работы, то ставит вопрос для рассмотрения на заседании предметно-цикловой комиссии в присутствии руководителя и выпускника.

Подготовив дипломную работу к защите, выпускник готовит выступление (доклад), наглядную информацию – схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал – для использования во время защиты. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГЭК.

## **6.5. Рецензирование дипломной работы**

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора по согласованию с председателем ГЭК из числа опытных специалистов предприятий или преподавателей специальных дисциплин, не являющихся руководителями дипломных проектов или консультантами по отдельным вопросам.

Рецензия должна включать:

- соответствие дипломной работы заявленной теме и заданию;
- актуальность тематики работы;
- практическую значимость принятых в работе решений;
- характеристику каждого раздела проекта;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, язык и стиль изложения, оформление работы соответствует стандартам);

- использование студентом в работе последние достижения науки и техники;
- перечень положительных качеств дипломной работы и его основных недостатков;
- отзыв о работе в целом, заключение о возможности использования работы студента на производстве.

Студент должен быть ознакомлен с содержанием рецензии не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

## 6.6. Критерии оценивания дипломных работ

При оценивании дипломной работы необходимо учитывать:

- практическую ценность;
- соблюдение структуры и оформление работы;
- грамотность составления пояснительной записки;
- содержание доклада и ответов на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- отзывы рецензента и руководителя работы.

Критерии оценивания содержания и качества дипломной работы отражаются в листах оценивания выпускной квалификационной работы.

Оценки «отлично» заслуживает дипломная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления дипломной работы и ее презентация при защите.

Оценки «хорошо» заслуживает дипломная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает дипломная работа, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается дипломная работа, которая содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы:

- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;



- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

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

Итоговая оценка за прохождение ГИА выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале. При выставлении итоговой оценки члены ГЭК должны учитывать рекомендации рецензента и руководителя дипломной работы. По результатам ГИА заполняется сводная ведомость.

Результат защиты дипломной работы оформляется протоколом, протокол заполняется на каждого выпускника индивидуально.

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускнику, прошедшему ГИА, и выдаче документа государственного образца об образовании объявляется приказом директора техникума. Обучающимся, получившим оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдаётся академическая справка установленного образца.

## 6.7. Порядок защиты дипломной работы

Сроки защиты дипломных работ устанавливаются приказом директора согласно рабочему учебному плану и календарному графику.

Перед началом защиты председатель ГЭК знакомит выпускников с порядком проведения защиты.

Процедура защиты:

- защита проходит в виде прослушивания членами ГЭК докладов и презентаций дипломных работ;
- практические работы, выполняемые по объектам техникума защищаются в кабинетах лабораториях, где дипломные работы внедряются;
- защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК;
- регламент защиты дипломного проекта до 30 минут;
- защита включает доклад обучающегося (10-15 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы обучающегося (в отдельных случаях возможно выступление руководителя дипломной работы и рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии);

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Сроки дополнительных заседаний государственной экзаменационной комиссии устанавливаются приказом директора, согласно порядку проведения

ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования в  
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

## 7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

### 7.1. Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На основе проведенного анализа оценочных материалов для Демонстрационного экзамена, утвержденных решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования (положение от 18.04.2023 г. №304) образовательной организацией для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2025 году **выбран комплект оценочной документации** для Демонстрационного экзамена код 43.02.15-1-2024 том 1 (дата обновления 25.09.2024)

## **7.2. Место и логистика проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по адресу: г. Старый Оскол, мкр. Студенческий 4.

Центр проведения демонстрационного экзамена обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

## **7.3. Сроки проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком на 2024-2025 учебный год с 20 мая по 28 мая 2025 года.

## **7.4. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена**

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Экспертная группа демонстрационного экзамена - группа экспертов в составе государственной экзаменационной комиссии, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

В состав экспертной группы включаются педагогические работники, представители работодателей, имеющие свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена, в количестве не менее 4 человек.

Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Главный эксперт демонстрационного экзамена - эксперт, возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- Руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению

образовательной организации может быть предложен для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается приказом директора техникума.

В ходе демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

### **Проведение демонстрационного экзамена**

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

#### **7.5. Правила и нормы техники безопасности**

Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ за 1 месяц до начала экзамена. ЦПДЭ несет всю полноту

ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

#### **7.6. Оценка экзаменационных заданий**

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в Цифровой платформе. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. В связи с этим, порядок работы Экспертной группы должен быть организован так, чтобы не допустить к оценке работы выпускника эксперта, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в Цифровой платформе. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

#### **7.7. Оформление результатов экзамена.**

Итоговое заседание Экспертной группы оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству. Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в Цифровой платформе по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в Цифровой платформе блокируется. После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом, после чего Цифровая платформа блокируется по данной части завершённой оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы Экспертной

комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через Цифровую платформу.

#### **7.9. Результаты демонстрационного экзамена**

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием Цифровой платформы. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в Цифровой платформе.

## **8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ)**

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о проведении государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;



б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## 9. ПОДАЧА АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

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

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о

допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ****дипломных работ**

№ п/п	Тема дипломной работы
1	Организация процесса приготовления, оформления сложных холодных десертов в условиях кафе.
2	Организация процесса приготовления, оформления сложных хлебобулочных изделий праздничного хлеба в условиях пекарни.
3	Организация процесса приготовления и оформления горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни в условиях кафе.
4	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: фирменных блюд из рубленой массы свинины, говядины подбор соусов и гарниров к ним в условиях ресторана.
5	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих мучных блюд: фирменных пельменей и вареников в условиях специализированного кафе.
6	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы, подбор соусов к ним в условиях кафе.
7	Организация процесса приготовления и оформления сложных горячих фаршированных блюд в условиях кафе.
8	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих супов из морепродуктов в условиях ресторана.
9	Организация процесса приготовления, оформления сложных банкетных горячих блюд из мяса в условиях ресторана.
10	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих супов в условиях ресторана русской кухни.
11	Организация процесса приготовления, оформления сложных супов: супов-пюре в условиях ресторана.
12	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих и холодных закусок из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания в условиях кафе.
13	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы в условиях кафе.
14	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих блюд из рыбы в условиях ресторана.
15	Организация процесса приготовления, оформления сложных холодных и горячих закусок из птицы в условиях кафе.
16	Организация процесса приготовления, оформления сложных фаршированных блюд из домашней птицы в условиях кафе.
17	Организация процесса приготовления, оформления сложных мучных

	кондитерских изделий тортов из слоеного теста в условиях кафе - кондитерской.
18	Организация процесса приготовления, оформления сложных горячих десертов в условиях кафе
19	Организация процесса приготовления, оформления мучных кондитерских изделий заварных пирожных в условиях кафе – кондитерской.
20	Организация процесса приготовления, оформления сложных мучных кондитерских изделий пряников в условиях кафе - кондитерской
21	Организация процесса приготовления, оформления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности в условиях кафе – кондитерской.
22	Организация процесса приготовления, оформления сложных теплых салатов из морепродуктов в условиях ресторана.
23	Организация процесса приготовления, оформления сложных мучных кондитерских изделий тортов из бисквитного теста в условиях кафе - кондитерской.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
на дипломную работу**

Обучающаяся Фамилия Имя

Отчество \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

На тему \_\_\_\_\_

1. Актуальность работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Практическая значимость работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Оценка содержания работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Соответствие стандартам при оформлении \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Характер внедрения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дипломная работа сдана \_\_\_\_\_, предварительная оценка \_\_\_\_\_

Руководитель:

Преподаватель \_\_\_\_\_ ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рецензия  
на дипломную работу**

\_\_\_\_\_ (тема дипломной работы)  
Обучающегося(йся) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия имя отчество)

**1. Актуальность работы**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**2. Положительные стороны**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**3. Практическое значение**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**4. Недостатки замечания**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Код и наименование компетенции модуля(ей) которому(ым) соответствует тематика дипломной работы	Оценочные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная 1/отрицательная -0)
ПК.пп.пп	1.	
	2.	
	3.	
	п.	
ПК.пп.пп	1.	
	2.	
	п.	
ПК.пп.пп.	1.	
	п.	

**5. Выводы**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Рецензент** \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество должность, место работы) (Подпись)

«  »            20   г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ.....	
1.	ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	
2.	ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СУПОВ В УСЛОВИЯХ РЕСТОРАНА РУССКОЙ КУХНИ.....	
2.1.	Организация производственного процесса.....	
2.2.	Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных горячих супов в условиях ресторана русской кухни.....	
3.	ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СУПОВ В УСЛОВИЯХ РЕСТОРАНА РУССКОЙ КУХНИ.....	
3.1.	Физиологическое значение горячих супов в питании.....	
3.2.	Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих супов в условиях ресторана русской кухни...	
4.	ГЛАВА 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	
4.1.	Разработка и анализ технологического процесса приготовления сложных горячих супов в условиях ресторана русской кухни.....	
4.2.	Составление технико-технологических карт блюд.....	
4.3.	Обоснование расчета пищевой ценности блюд.....	
4.4.	Составление калькуляции блюд.....	
5.	ГЛАВА 5. ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИИ.....	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	
	Приложение 1: технико – технологическая карта.....	
	Приложение 2: фотография блюда.....	

### Составление технико-технологических карт блюд

Предприятия общественного питания на весь ассортимент изготавливаемых по сборникам рецептур блюд должны иметь технологические карты (ТК), технико – технологические карты (ТТК).

Технологическая карта на продукцию общественного питания – это технический документ составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий и содержащие нормы закладки сырья, норма выхода полуфабрикатов и готовых блюд и описание технологического процесса изготовления.

Технико – технологические карты (ТТК) на блюда составляют на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию поставляемые другими предприятиями общественного питания ТТК не распространяется).

Порядок разработки ТТК:

- анализ аналогичных рецептур и технологии приготовления;
- корректировка сырьевого набора;
- составление рецептуры;
- проработка блюда пять раз; уточнение рецептурных данных на основании проработки;
- оформление акта отработки;
- определение физико-химических показателей и энергетической ценности нового блюда;
- оформление технико – технологической карты;
- утверждение технико – технологической карты.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в ТТК, должна обеспечивать соблюдение показаний и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

ТТК включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико – технологической карты;
- требования к сырью;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового блюда;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

### Обоснование расчета пищевой ценности блюд

Энергетическая ценность блюда характеризуется долей энергии, высвобождающийся из основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в процессе биологического окисления, которое используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчёт пищевой ценности производится по справочным таблицам «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов.

Для расчёта химического состава блюда выписывают рецептуру блюда по массе нетто (г), а затем химический состав продуктов (%).

Калорийность блюда рассчитывается по формуле (3):

$$\text{Э}_{100} = \text{Кбг} * 4 + \text{Кжг} * 9 + \text{Куг} * 4 \quad (3)$$

Где  $\text{Э}_{100}$  – калорийность 100г готового блюда

$\text{Кбг}$ ,  $\text{Кжг}$ ,  $\text{Куг}$  – количество белков, жиров, углеводов в 100г готового блюда/изделия соответственно.

### Составление калькуляции блюд

Калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырьё и ингредиенты.
4. Производится расчёт стоимости сырьевого набора блюд путём умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деление общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путём увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка.



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от  
25.09.2024 № 01-09-725

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1565.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2025

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

## 2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

### 3. КОД

#### 3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

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

**Общие организационные требования:**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в



присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

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

Таблица № 2

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ<sup>1</sup></b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>

---

<sup>1</sup> Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и

<sup>2</sup> Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации вне зависимости от уровня ДЭ.

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

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

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

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

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

		<p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>	
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	■
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	■
		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	■
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие</p>	■

	<p>подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	■
		<p>Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■



	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	<p>■</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>■</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>■</p>
		<p>Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>■</p>
		<p>Умения: контролировать</p>	<p>■</p>

		своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
		Умения: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■
	ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	■
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой	■

		механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий	
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	■
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании	■
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	■
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная часть	80 из 80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>б</sup>	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	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	12,00

	обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами	
		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	<b>8,00</b>
		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	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>8,00</b>
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>14,00</b>
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>30,00</b>

<b>ИТОГО</b>	<b>80,00</b>
--------------	--------------

---

<sup>8</sup> Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

### 3.2 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 № 10.

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

Таблица № 7

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая зона					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5.	28.93.15.12 6	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		GN 1/1.							
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
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	1	1	шт	A
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	A
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A



9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	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	1	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	1	1	шт	А
13.	Кремер-Сифон для сливок	0,25 – 1 л Материал нержавеющей сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (по 1 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм,	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		150мм, 208 мм.							
4	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
5	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7	Миски металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
8	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
9	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	3	шт	А
10	Сотейник	Объемом 0,8л	25.99.12	На 1 раб. место	2	3	3	шт	А
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
12	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
14	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт	А
15	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
1	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

6				место					
1 7	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
1 8	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
1 9	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2 0	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2 1	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	6	шт	А
2 2	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2 3	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2 5	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
2 6	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		организации							
2 7	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2 8	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2 9	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
4	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	шт	А
5	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
7	Баллоны с газом для крема сифона	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
8	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место	-	10	10	шт	А

9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	15	25	30	шт	А
10	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	2	4	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	1	1	шт	А
12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
14	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
15	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
16	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
17	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А

1 8	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
Список продуктов									
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
4	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	01.47.21	На 1 участника	10	10	10	шт	А
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	кг	А
8	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	кг	А
9	Сметана 20,25%	Максимальное количество 300 гр	10.51.52	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
1 0	Масло сливочное 82,5%	Максимальное количество 500 гр	10.51.30	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
1 1	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	20	20	шт	А
1 2	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
1 3	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
1 4	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
1 5	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А

1 6	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
1 7	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
1 8	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
1 9	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
2 0	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
2 1	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
2 2	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
2 3	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
2 4	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
2 5	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
2 6	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
2 7	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
2 8	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
2 9	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
3 0	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
3 1	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
3	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное	01.24.10	На 1	0,200	0,200	0,200	кг	А

2		количество 200 гр		участника					
3 3	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
3 4	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
3 5	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
3 6	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
3 7	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
3 8	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
3 9	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
4 0	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
4 1	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
4 2	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
4 3	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
4 4	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A



4 5	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
4 6	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
4 7	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
4 8	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
4 9	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5 0	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5 1	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5 2	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5 3	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
5 4	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
5 5	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
5 6	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А

5 7	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
5 8	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
5 9	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
6 0	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
6 1	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
6 2	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
6 3	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
6 4	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
6 5	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
6 6	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
6 7	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
6 8	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
6 9	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7 0	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
7 1	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
7 2	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7 7	Орех кедровый	Максимальное	01.25.39	На 1	0,100	0,100	0,100	кг	А

3	(очищенный)	количество 100 гр		участника					
7 4	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7 5	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
7 6	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
7 7	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
7 8	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
7 9	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
8 0	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
8 1	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
8 2	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
8 3	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
8 4	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
8 5	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
8 6	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
8 7	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
8 8	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
8 9	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б

9 0	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	Б
9 1	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
9 2	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	Б
9 3	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	Б
9 4	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
9 5	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
9 6	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
9 7	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
9 8	Мука пшеничная	Максимальное количество 800 гр	10.61.21	На 1 участника	0,800	0,800	0,800	кг	Б
9 9	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
1 0 0	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
1 0 1	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
1 0 2	Курица тушка	Максимальное количество 1800 гр	10.12.10	На 1 участника	1800	1800	1800	кг	Б
1 0 3	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
1	Ванильный сахар	0,100	10.12.10	На 1	0,010	0,010	0,010	кг	А

0 4				участника					
Общий стол									
1	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
2	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
3	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
4	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10.89.19	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
5	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
6	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
7	Сахар	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
8	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
9	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 0	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 1	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 2	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 3	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 4	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
1 5	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б

1 6	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
1 7	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
1 8	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	0,002	0,002	кг	Б
1 9	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
2 0	Горчица дижонская	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
2 1	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
2 2	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
2 3	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
2 4	Горчица	Максимальное количество 100 гр	10.89.15	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
2 5	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	6	6	л	Б
2 6	Пищевые красители	Набор из 6 цветов	20.12.21	На 1 участника	-	1	1	шт	Б
2 7	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	шт	Б
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	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 участника	1	1	1	шт	А	
<b>3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б

		180 Вт Вместимость - 75 г								
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN На 1 раб. мест 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Гастроёмкость	из GN 1/1	25.99.12	На кол-во	1	2	2	2	шт	Б



	нержавеющей стали	530x325x20 мм		раб. мест						
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
2	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
3	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б

		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							
<b>4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки	
				ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ			
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт	В	
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В	
3.	Компьютер в сборе	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт	В	
4.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В	

		организации								
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Мусорная корзина	20 литров		22.22.13		1	1	1	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4		17.12.14		100	200	300	лист	В
2.	Ручка шариковая	Ручка шариковая		32.99.12		2	3	4	шт	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>										
№	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 площади
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Ручка шариковая	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В

2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	упак	В
6	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
7	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	22.29.25	На всех экспертов	-	2	2	2	шт	В
8	Нож канцелярский	Нож канцелярский узкий	25.71.13	На всех экспертов	-	1	1	1	Шт	В
9	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
10	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
11	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	3	3	3	шт	В

**Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

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

**6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки**

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

4.	Контур заземления для электропитания и сети 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
6.	Подведение/отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7.	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации

### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 8

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6
16	16	6
17	17	6
18	18	6
19	19	6
20	20	6
21	21	9
22	22	9

23	23	9
24	24	9
25	25	9

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

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

Общие требования по технике безопасности и охране труда.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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



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

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

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

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

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

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

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

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

1. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

**Организационные требования:**

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

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

### 3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 9

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

#### Текст образца задания:

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.

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

### **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**

#### **Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) 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 за 5 минут до подачи 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**

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

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 за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения:

### **Модуль № 3:**

**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

## ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Расчет пищевой и энергетической ценности, калькуляцию блюд.

Используя предоставленные технологические карты рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- \* Калорийность (ккал)
- \* Содержание белков (г)
- \* Содержание жиров (г)
- \* Содержание углеводов (г)

Используя предоставленные технологические карты рассчитайте:

- \* Калькуляцию блюд

Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов.

Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.

Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

### Заявка на продукты

Участник: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

### Таблица калорийности продуктов

Таблица калорийности (энергетической ценности) и содержания белков, жиров и углеводов в 100 граммах съедобной части основных продуктов питания.

#### Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	7,6	0,9	49,7	226
Хлеб из ржано-пшеничной муки	6,8	1,2	46,4	215
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Хлеб "Бородинский"	6,9	1,3	40,9	208
Хлеб зерновой (мука пшеничная в/с, зерно дробленое)	8,6	1,4	45,1	228
Хлеб цельнозерновой из смеси злаков	13,3	4,2	43,3	265
Хлебцы Dr.Körner "Семь злаков"	10	2	57	290
Хлебцы Dr.Körner "Бородинские"	11	3	52	280
Хлебцы Dr.Körner "Гречневые" с витаминами	11,6	3	52,4	283
Хлебцы Dr.Körner "Рисовые" с витаминами	6	1	69	310
Сдоба	7,4-8	2,2-16,8	52,9-74,4	269-450
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334
Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Мука пшеничная 1 сорта	10,6	1,3	69	330
Мука пшеничная 2 сорта	11,6	1,8	64,8	322
Мука пшеничная обойная	11,5	2,2	61,5	312

Мука ржаная сеяная	6,9	1,4	66,3	305
Мука ржаная обдирная	8,9	1,7	61,8	298
Мука ржаная обойная	10,7	1,9	58,5	294
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, <i>вареные</i>	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, <i>вареные</i>	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка <i>вареная</i>	4,1	1	18,5	100
Гречневый продел	9,5	2,3	60,4	300
Гречка зеленая ("Мистраль")	13,4	3	68	328
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112
Рис красный нешлифованный	7,5	3	68	330
Рис дикий черный (цицания водная)	14,7	1,1	68,7	357
Рис дикий черный <i>вареный</i>	4	0,3	19,5	101
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Каша из овсяных хлопьев на воде	3	1,7	15	88
Каша из овсяных хлопьев на молоке	3,2	4,1	14,2	102
Толокно овсяное	12,5	6	64,9	363
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109



Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Крупа пшеничная "Полтавская"	11,5	1,3	67,9	329
Крупа пшеничная "Полтавская" <i>вареная</i>	2,5-2,9	0,3	14,5-15,5	71-79
Кукуруза, зерно продовольственное	10,3	4,9	60	325
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330
Горох колотый	23	1,6	48,1	299
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Маш	23,9	1,2	62,6	347
Маш <i>вареный</i>	7	0,4	19,2	105
Нут	20,5	4,3	63	360
Нут <i>вареный</i>	8,9	2,6	27,4	164
Соя зерно	36,7	17,8	17,3	364
Соевые бобы	36,4	19,9	30,1	446
Соевые бобы <i>вареные</i>	16,6	8,9	9,9	173
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль стручковая	2,5	0,3	3	23
Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Чечевица	24,6	1,1	63,4	352
Чечевица <i>вареная</i>	9	0,4	20,1	116
Чечевица красная	21,6	1,1	48	314

Чечевица красная колотая персидская ("Мистраль")	24,7	1,2	62,5	328
Амарант крупа	13,6	7	58,6	371
Амарант <i>вареный</i>	3,8	1,6	16,6	102
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

#### Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко коровье нежирное	3	0,05	4,9	32
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119
Сливки 20%	2,5	20	4	205
Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145
Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Кефир нежирный	3	0,05	4	31
Кефир 1%	3	1	4	40
Кефир 2,5%	2,9	2,5	4	53
Кефир 3,2%	2,9	3,2	4	59
Брынза из коровьего молока	22,1	19,2	0,4	262
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Голландский" брусковый	26	26,8	-	352

Сыр "Голландский" круглый	23,7	30,4	-	375
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Ламбер" сливочный	23,7	32,5	-	395
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357
Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257
Сыр "Viola"	11	28	2	305
Йогурт "Активиа" разных видов	3,8-4,5	2,9-3,5	14-15,8	97-107
Йогурт греческий	5-7	3,2-6	3,5-4,2	66-100
"Actimel" разных видов	2,7-2,9	15-1,6	10,5-12	71-75

#### Мясные продукты, птица

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491
Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166

Конина	20,2	7	-	187
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Вымя	12,3	13,7	-	173
Бройлеры (цыплята) 1 кат.	18,7	16,1	-	220
Бройлеры (цыплята) 2 кат.	19,7	11,2	-	180
Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136
Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Гусь домашний, мясо и кожа	15,2-15,8	33,6-39	-	371-412
Гусь домашний, мясо	22,7	7,1	-	161
Перепел, мясо и кожа	19,6	12	-	192
Утка домашняя, мясо и кожа	15,8	38	-	405
Утка дикая, мясо и кожа	17,4	15,2	-	211
Утка дикая, мясо	19,8	4,3	-	123
Страусиное мясо	21,8	2,3	-	114
Фазан, мясо и кожа	22,7	9,3	-	181
Фазан, грудка	24,3	3,2	-	133

Кролик	21,2	11	-	183
Кабан	21,5	3,3	-	122
Лось	23	1,5	-	111
Оленина	19,5	8,5	-	155

**Колбасные изделия, мясные консервы**

<b>Продукты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергия, ккал</b>
Колбаса вареная "Диетическая"	12,1	13,5	-	170
>> "Докторская"	12,8	22,2	1,5	257
>> "Любительская"	12,2	28	0,1	301
>> "Молочная"	11,7	22,8	0,2	252
>> "Московская"	11,5	21,8	2	250
>> "Русская"	11,5	27,9	1,7	302
Колбаса варено-копченая "Московская"	19,1	36,6	0,2	406
>> "Сервелат"	16,1	40,1	-	425
Колбаса полукопченая "Краковская"	16,2	44,6	-	466
Колбаса полукопченая "Одесская"	14,8	38,1	0,3	402
Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская"	27,7	42,2	0,2	491
Колбаса сырокопченая "Московская"	24,8	41,5	-	473
Колбаса сырокопченая свиная	13	57	0,2	566
Колбаса сырокопченая "Зернистая"	9,9	62,8	0,3	606
Колбаса ливерная	14,4	28,5	2,2	326
Грудинка сырокопченая	8,9	63,3	-	605
Корейка сырокопченая	10,5	47,4	-	469
Ветчина рубленая	16,3	20,7	1,8	263
Сосиски "Молочные"	11	23,9	0,4	261
>> говяжьи	10,4	20,1	0,8	226
>> свиные	9,5	34,3	-	342
>> куриные	10,8	22,4	4,2	259

Сардельки говяжьи	11,4	18,2	1,3	215
>> свиные	10,1	31,6	1,8	322
Шпикачки	10	33	-	337
Говядина тушеная консервированная	16,8	17	0,2	220
Свинина тушеная консервированная	14,9	32,2	0,2	349

#### Рыба и морепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Аргентина	17,6	2	-	88
Амур белый	18,6	5,3	-	134
Бычок	17,5	2	-	88
Вобла	18	2,8	-	95
Горбуша	20,5	6,5	-	140
Дорадо	18	3	-	96
Зубатка пестрая	19,6	5,3	-	126
Кальмар	18	2,2	2	100
Камбала дальневосточная	15,7	3	-	90
Карась	17,7	1,8	-	87
Карп	16	5,3	-	112
Кета	19	5,6	-	127
Кефаль	21	0,4	-	124
Кижуч	21,6	5,9	-	146
Килька балтийская	14,1	9	-	137
Килька каспийская	18,5	13,1	-	192
Китовое мясо	22,5	3,2	-	119
Краб камчатский, мясо	18,2	1	-	82
Креветки	17-22	0,6-1,6	-	80-97
Лангуст	18,8	1,3	0,5	89
Лангуст <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90

Ледяная рыба	15,5	1,4	-	75
Лемонема	15,9	0,4	-	67
Лещ	17,1	4,1	-	105
Лобстер	18,8	0,9	0,5	90
Лосось атлантический (семга)	20	8,1	-	153
Лосось	19,8	6,3	-	142
Макрурус	13,2	0,8	-	60
Мидии	11,5	2	3,3	77
Минтай	15,9	0,9	-	72
Мойва весенняя	13,1	7,1	-	116
Мойва осенняя	13,6	18,1	-	217
Молоки рыб	16	2,9	-	90
Морской гребешок	17	2	3	92
Навага	19,2	1,6	-	91
Налим	18,8	0,6	-	81
Нерка красная	20,3	8,4	-	157
Окунь морской	18,2	3,3	-	103
Окунь речной	18,5	0,9	-	82
Омар	18,8	1,3	0,5	89
Омар <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Осетр каспийский	16,4	10,9	-	164
Осетр	15,8	15,4	-	202
Палтус белокорый	18,9	3	-	103
Пангасиус	15,3	3	-	89
Пикша	17,2	0,5	-	73
Плотва	17,5	2	-	88
Путассу	18,5	0,9	-	82
Рак речной	15,5	1	1,2	76

Рак речной <i>вареный</i>	20,3	1,3	1	97
Рапана	16,7	1,1	-	77
Сазан	18,2	2,7	-	97
Сельдь атлантическая нежирная	19,1	6,5	-	135
Сельдь атлантическая жирная	17,7	19,5	-	248
Сельдь тихоокеанская нежирная	18	7	-	135
Сельдь тихоокеанская жирная	14	15	-	191
Семга	21,6	6	-	140
Семга брюшки	25	24	-	310
Скумбрия атлантическая	18	13,2	-	191
Скумбрия	18,7	11,9	-	181
Сом	17,2	5,1	-	115
Ставрида океаническая	18,5	4,5	-	114
Стерлядь	17	6,1	-	122
Судак	18,4	1,1	-	84
Терпуг	17,8	3,4	-	102
Тилапия	20,1	1,7	-	96
Треска атлантическая	17,8	0,7	-	82
Треска тихоокеанская	15,3	0,4	-	69
Тунец голубой	23,3	4,9	-	144
Тунец желтоперый (желтохвостый)	24,4	0,5	-	109
Тунец полосатый	22	1		103
Устрица	9	2	4,5	72
Форель	19,2	2,1	-	97
Форель морская	20,5	4,3	-	157
Хек	16,6	2,2	-	86
Щука	18,4	1,1	-	84



Язык морской	10,3	5,2	-	88
Язь	18,2	1	-	81
<b>Рыба соленая, копченая, вяленая, икра</b>				
Вобла вяленая	46,4	5,5	-	235
Горбуша горячего копчения	23,2	7,6	-	161
Горбуша соленая	22,1	9	-	169
Кальмары сушеные	62	2	5	286
Кета соленая	24,3	9,6	-	184
Килька балтийская горячего копчения	21,3	8,5	-	162
Килька балтийская соленая	17,1	7,6	-	137
Килькапряного посола	14,8	10,5	-	154
Крабовые палочки	6,2-7	0,38-0,7	10-16,2	70-95
Икра красная лососевая	32	15	-	263
Икра минтая пробойная	27,9	1,8	1,1	132
Икра мойвы "Санта Бремор"	8,1-9,3	36,9-38,6	-	365-382
Икра сельди	31,6	10,3	-	222
Икра черная осетровая зернистая	28,4	9,3	0,6	200
Икра осетровая паюсная	38,2	14,5	1,5	289
Икра щуцья	17,3	2	-	87
Лосось соленый	21	20,5	-	269
Лещ вяленый	42	5,9	-	221
Лещ горячего копчения	32,8	4,5	-	172
Лещ холодного копчения	29,7	4,6	-	160
Масляная рыба копченая	18	12	-	180
Мойва копченая	18	22	-	270
Окунь морской горячего копчения	23,5	8	-	166
Осетр холодного копчения, балык	20,4	12,5	-	194
Салака копченая	25,4	5,6	-	152

Сельдь горячего копчения	21,8	14,3	-	215
Сельдь атлантическая среднесоленая	17	8,5	-	145
Сельдь тихоокеанская среднесоленая	17,4	17,1	-	224
Сельдь соленая	19,8	15,4	-	217
Семга соленая потрошенная с головой	22,5	12,5	-	202
Семга копченая	22,5	12,5	-	202
Скумбрия горячего копчения	22,1	23,8	-	307
Скумбрия холодного копчения	23,4	6,4	-	150
Форель копченая	26	3,1	0,5	132
Форель слабосоленая	20,6	10,1	-	186
Форель слабосоленая жирная	23	15	-	227
Хамса соленая	21,2	9	-	166
<b>Консервы рыбные</b>				
Бычки в томатном соусе	17,5	2	-	88
Горбуша натуральная	20,9	5,8	-	136
Горбуша в томатном соусе	15	6	4,1	130
Кальмары	15-15,5	1-1,4	1,7-3,1	76-92
Килька в томатном соусе	14	12	4,5	182
Крабы	18,7	1,1	0,1	85
Лосось	20,6	6,3	-	144
Мидии	17,5	2	-	88
Морская капуста	0,8	5,1	-	49
Печень минтая	6	50	-	474
Печень трески	4,2	65,7	1,2	613
Сайра бланшированная в масле	18,3	23,3	-	283
Сардины с добавлением масла	19	18	-	238
Сардины в масле	24,1	13,9	-	221
Сардины в томатном соусе	17	9,9	1,4	162

Сельдь	17,5	2	-	88
Сельдь в растительном масле	16,4	26,5	-	301
Скумбрия натуральная	17,7	14,4	-	200
Скумбрия в масле	14,4	28,9	-	318
Ставрида в масле	15,6	27,4	-	309
Ставрида в томатном соусе	14,8	2,3	73	110
Тунец натуральный	22,5	0,7	-	96
Тунец в масле	22	15,9	-	232
Шпроты в масле	17,4	32,4	0,4	363
Шпротный паштет	12	14	5,3	195

#### Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Яйцо гусиное	13,9	13,3	1,4	185
Яйцо утиное	13,3	14,5	0,1	185
Яйцо страусиное	12,2	11,7	0,7	118
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

#### Масла, жиры и жировые продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Масло сливочное	0,5-1	78-82,5	0,7-0,9	709-748
Масло сливочное "Валио"	0,7	82	0,7	740
Масло топленое	0,2	99	-	892

Масло шоколадное	1,5	62	18,6	642
Масло оливковое	-	99,8	-	898
Масло подсолнечное	-	99,9	-	899
Маргарин	0,3-0,5	82-82,5	0,5-1	743-746
Спред	-	40	-	360
Майонез	1,4-3,1	47-72	2,6-3,9	450-665
Майонез легкий	0,3-1,4	8-30	1,9-6,5	110-300
Жир говяжий, свиной, бараний топленые	-	99,7	-	897
Жир кулинарный, кондитерский	-	99,7	-	897
Жир рыбий	-	100	-	902
Сало	2,4	89	-	797
Шпик	1,4	92,8	-	841

**Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы**

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Базилик	2,5	0,6	4,3	27
Базилик сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27
Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80
Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24

Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколи <i>замороженная, вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельская <i>замороженная, вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Капуста листовая кале ( <i>кейл, Kale</i> )	2,8	0,6	6,6	42
Капуста листовая коллардс( <i>Collards</i> )	3	0,6	1,4	32
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Мангольд	1,8	0,2	2,1	19
Морковь	1,3	0,1	6,9	35
Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33
Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14
Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Пастернак корень	1,4	0,5	9,2	47
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19

Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26
Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репа	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61
Тыква	1	0,1	4,4	23
Тыква <i>отварная</i>	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
<u>Шпинат</u>	2,9	0,3	2	23

Щавель	1,5	0,3	2,9	22
<b>Водоросли</b> вакаме (ундария перистая) сырые	3	0,64	9,3	45
Ламинария (морская капуста) сырая	1,7	0,56	8,9	43
Ламинария (морская капуста) сушеная	31,5	21,8	38,1	476
Спирулина сушеная	57,5	7,72	23,4	290
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
<b>Грибы</b>				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновики	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновики сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19
Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
<b>Овощные консервы</b>				
Икра баклажанная	1,7	13,3	5,1	148
Икра кабачковая	1,2-2	7-9	7,4-8,6	97-122
Горошек зеленый	3,1	0,2	6,5	40
Кукуруза сладкая	2-3,9	0-1,3	11-22,7	64-120
Огурцы маринованные	0,8	-	1,3	16

Помидоры маринованные	0,5	0,1	2,1	10
Свекла	0,9-1,2	0-0,1	5,4-7,1	31-32

**Фрукты, ягоды, бахчевые**

<b>Продукты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергия, ккал</b>
Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54
Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66
Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68
Нектарин	1,1	0,3	9	44



Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54
Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42
Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

**Орехи, семена, сухофрукты**

<b>Продукты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергия, ккал</b>
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626

Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656
Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354
Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра сушеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429
Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560
Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651
Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Бананы сушеные	3,9	1,8	78,4	346
Вишня сушеная	1,5	-	73	290
Груша сушеная	2,3	0,6	62,6	270

Дыня сушеная	0,7	0,1	82,2	341
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Финики	2,5	0,5	69,2	292
Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

#### Сахар, сладкое и кондитерские изделия

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Сахар-песок	-	-	99,8	399
Сахар-рафинад	-	-	99,9	400
Сахар тростниковый	-	-	99,7	394
Варенье вишневое	-	-	64	256
Варенье клубничное	0,3	-	74	282
Варенье малиновое	0,6	-	70,4	270
Варенье сливовое	0,7	-	74,6	283
Варенье черничное	0,4	-	51,6	211
Варенье из черной смородины	0,6	-	72,9	282
Варенье яблочное	0,4	-	68,7	260
Вафли	3,2-5,5	2,8-30	52-80	342-540
Галеты	11	1,5	75	360
Зефир	0,7-1	0-0,1	78,3-80,5	299-311
Зефир в шоколаде	2	10	70	365
Какао-порошок	24,3	15	10,2	289
Карамель	0-0,8	0-1	91,2-96,5	371-384

Кекс с изюмом	6,4	17,6	53,6	384
Козинак из семян подсолнечника	14,8	42,6	34,5	576
Конфеты "Белочка"	8,8	33,1	53,4	538
Конфеты "Коровка"	2,7	4,4	82,4	351
Крахмал картофельный	0,1	следы	79,6	299
Круассаны	5,5-8	19,7-28,8	42-47	380-470
Мармелад	-	0,1	77,7	296
Мед натуральный	0,8	-	80,3	308
Молоко сгущенное с сахаром 8,5%, Беларусь	7,2	8,5	56	329
Мороженое молочное	3,2	3,5	21,3	126
Мороженое пломбир	3,2	15	20,8	227
Нуга	6-7	11-22	60-72	405-465
Пастила	0,5	следы	80,4	305
Печенье	7,4-10,4	5,2-10	75-76,8	376-415
Печенье овсяное	6,5	14,4	71,8	437
Пирожные	1-5	9,2-27,5	42-59	370-460
Повидло	0,1-0,6	0,1-0,5	57-74	215-285
Пряники Тульские	5,5-9	6,5-8,6	68-71,5	360-380
Рахат-лукум	0-0,8	0-0,7	79-82	310-320
Торт медовый	5,4-6	26-29	42-49	430-480
Торт "Наполеон"	5,9-6,4	33-42	23-39	410-560
Торт "Полет"	5,7	24,8	55,4	456
Торт "Прага"	4,6-7,2	24-26,5	42-65	410-520
Торт "Сказка"	4,3	17,1	46,9	351
Торт сметанно-ореховый	2,9	13,5	35,3	275
Халва подсолнечная	11,6	29,7	54	516
Чак-чак	8,6	1,9	77,9	363
Шоколадный батончик "Сникерс"	9,3	27,9	54,6	507

Шоколад горький	8	36	46,8	540
Шоколад молочный	6,9	35,7	54,4	550

**Соки, напитки безалкогольные**

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Абрикосовый сок	0,5-0,9	0-0,1	9-12,7	38-55
Ананасовый	0,3	0,1	11,4	48
Апельсиновый	0,7-0,9	0,1-0,2	8,1-13,2	36-60
Березовый	0,1	-	5,8	24
Виноградный	0,3	0-0,2	14-16,3	54-70
Гранатовый	0,3	0,1	14,2	56
Грейпфрутовый	0,3	0,1	6,5-7,9	29-38
Грушевый	0,4	-	11	45
Лаймовый, свежесжатый	0,4	0,1	8	25
Лимонный, свежесжатый	0,35	0,24	6,6	22
Манго сок	-	-	13,5	54
Мандариновый	0,8	-	8,1-9,8	35-45
Морковный	1,1	0,1	6,4-12,6	33-56
Персиковый	0,3	-	9,5-16,5	39-68
Томатный	1-1,1	0,1-0,2	2,9-3,8	18-21
Тыквенный	-	-	9	38
Яблочный	0,4-0,5	0,1	9,8-10,1	42-46
7up	-	-	8,7	38
Квас "Очаковский"	-	-	5,5	30
Квас хлебный	0,2	-	5,2	27
Кока-кола	-	-	10,4	42
Кофе черный зерновой без сахара	0,2	0,5	0,3	7
Кофе с молоком и сахаром	0,7	1	11,2	58
Лимонад	-	-	6,4	26

Пепси	-	-	8,7	38
Пиво безалкогольное	-	-	4,1-6,1	22-33
Тоник	-	-	8,3	34
Фанта	-	-	11,7	48
Цикорий растворимый	0,1	-	2,8	11
Чай зеленый	-	-	-	-
Чай черный без сахара	0,1	-	-	-
Чай черный с сахаром	0,1	-	7	28
Чай черный с молоком и сахаром	0,7	0,8	8,2	43

#### Напитки алкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Вермут Cinzano, Martini	-	-	14,5-18	138-155
Вина виноградные сухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0-0,2	-	0,1-0,4	56-95
Вина виноградные полусухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,3	-	2,5	78
Вина виноградные полусладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	5	88
Вина виноградные сладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	8	100
Вина виноградные крепкие	0,4	-	12	163
Вина виноградные ликерные	0,5	-	30	212
Виски	-	-	0,4	235
Водка	-	-	0,4	235
Джин	-	-	-	230
Джин-тоник	-	-	6,7	78
Кагор	-	-	16	147
Коньяк	-	-	0,1	239
Ликер Amaretto	-	-	35	280

Ликер Baileys	3	13	25	327
Ликер "Куантро"	-	-	20	197
Ликер "Калуа"	0,6	0,7	41,7	291
Ликер "Малибу"	-	-	20	197
Пиво светлое легкое	0,3	-	4,6-5,5	42-46
Пиво темное легкое	0,3	-	5,7	48
Портвейн	0,4	-	12	163
Ром	-	-	-	220
Саке	0,5	-	5	134
Самогон	0,1	0,1	0,4	235
Спирт этиловый 96%	4	-	3,8	710
Текила	1,4	0,3	24	231
Чача	0,1	0,1	0,5	225

## Калькуляционная карта на блюдо

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

Организация
структурное подразделение
наименование блюда

Код	
Форма по ОКУД по ОКПО	0330501
	-
	-
Вид деятельности по ОКДП	-
	-
Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП	-
Вид операции	-

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1		-			
2		-			
3		-			
4		-			
5		-			
6		-			
7		-			
8		-			
9		-			
10		-			
11		-			
12		-			
13		-			
14		-			
15		-			
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо					
Наценка _____%, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий		подпись			



производством		
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		



### Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ

