

Министерство образования и науки
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Утверждаю:



Директор ГАПОУ ГГК

К.С.Частнов

«*Частнов*» 2023 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ


образовательной программы среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Городец, 2023

Рассмотрена на заседании МК преподавателей
специальностей сферы обслуживания

Протокол № 2 от «20» октября 2023 г.

Председатель МК:


Скотина И.В.

Составлена в соответствии с
требованиями ФГОС по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело, утвержденным приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от 09.12.2016
N1565

Рассмотрена на заседании педагогического совета

Протокол № 2 от «27» октября 2023 г.

Программа согласована:

председатель государственной

экзаменационной комиссии ООО

«Эмеральд Ивент», управляющий шеф-
повар


И.Б.Дурынин



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3.	Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	9
4.	Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации	16
5.	Критерии оценки результатов ГИА	16
6.	Порядок оформления дипломной работы	20
7.	Требования, предъявляемые к оформлению презентации	21
8.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА	22
9.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
10	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	25
11	Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии	28
	Приложения	29

1. Пояснительная записка

1.1. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело завершается государственной итоговой аттестацией выпускников, которая организуется в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- приказом Министерства Просвещения РФ № 762 от 24 августа 2022 г. « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства Просвещения от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы (проекта)). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

1.4. Программа государственной итоговой аттестации определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации составлена с учетом содержащихся в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- характеристик профессиональной деятельности выпускников;
- основных видов профессиональной деятельности;
- требований к содержанию и уровню подготовки выпускников.

1.6. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися всех дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, примерные задания для демонстрационного экзамена, критерии их оценивания, обсуждаются на педагогическом совете с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

1.8. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, примерные задания для демонстрационного экзамена, критерии их оценивания доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (не позднее 17 ноября 2023 года).

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов деятельности по специальности и соответствующих профессиональных компетенций (таблица 1):

Таблица 1		
Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
1	2	3
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1. 1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК.2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.5 Организация и ведение процессов	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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.
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей Различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни рабочем месте

2.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.3. Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (таблица 1);
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом и календарным графиком составляет 6 недель (216 часов)- с 17.05.24 г. по 27.06.24 г. Демонстрационный экзамен проводится согласно утвержденному расписанию.

3. Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в два этапа:

1. Защита дипломной работы
2. Демонстрационный экзамен

3.2. Процедура подготовки и защиты дипломной работы.

3.2.1 Обучающиеся выполняют дипломную работу по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение А).

3.2.2. Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом директора колледжа.

3.2.3. Готовую дипломную работу оценивает рецензент, назначаемый из числа лиц, имеющих высшее профессиональное образование и опыт работы по профилю подготовки выпускников.

3.2.4. Дипломная работа оформляется в соответствии с пунктами 6,7 данной программы и Приложениями Г,Д,Е.

3.2.5 Обучающиеся должны выполнить работу и за неделю до начала государственной итоговой аттестации передать руководителю работы для подготовки отзыва, после чего направляются на рецензирование.

3.2.6. Готовая дипломная работа вместе с отзывом и рецензией сдается заместителю директора по УР для окончательного контроля и подписи. Внесение изменений в дипломную работу после получения отзыва и рецензии не допускается.

3.2.7. В день защиты дипломной работы, обучающийся лично представляет работу государственной экзаменационной комиссии.

3.2.8. Процедура защиты дипломной работы осуществляется по следующим этапам:

1 этап – оглашение рейтинговой оценки руководителя дипломной работы (по форме Приложения Д);

2 этап – оглашение рецензии (по форме Приложения Е);

3 этап – выступление обучающегося по теме дипломной работы в сопровождении презентации (не более 10 минут) в соответствии с требованиями пункта 7 данной Программы;

4 этап – ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

3.3. Процедура проведения демонстрационного экзамена.

3.3.1. Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций и предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

3.3.2. Комплект оценочных материалов предназначен для оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Для государственной итоговой аттестации колледжем в 2024 году выбирается КОД. 43.02.15-1-2024.

3.3.3. Результатом освоения программы является присвоение квалификации по образованию–специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3.3.4. Задание КОД. 43.02.15-1-2024 состоит из 3 модулей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

-ПМ.02 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

-ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.3.5.Задание является единым для всех выпускников. Максимальное время выполнения задания–3,30 час.

3.3.4. Сдача демонстрационного экзамена проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на специально оборудованной площадке ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» по адресу : г.Городец, ул.Речников,д.1

3.3.5. 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 техникумом не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Техникум 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.

3.3.6. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

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

3.3.9. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при наличии такой категории выпускников);
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

3.3.10. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

3.3.11. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

- должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);
- представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность и обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

3.3.12. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения.

3.3.13. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и выпускниками требований при проведении демонстрационного экзамена.

3.3.14. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

3.3.15. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

3.3.16. Колледж обязан не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

3.3.17. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

3.3.18. Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

3.3.19. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями

охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

3.3.20. Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

3.3.22. ЦПДЭ может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

3.3.23. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

3.3.24. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

3.3.25. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

3.3.26. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

3.3.27. Примерное содержание задания демонстрационного экзамена описано в приложении Ж.

4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- протокол(ы) заседания государственной экзаменационной комиссии;
- сводная ведомость оценок за весь период обучения;
- зачетные книжки обучающихся;
- техническое описание заданий для демонстрационного экзамена;
- критерии оценки по отдельным компетенциям;
- таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.
- документация по охране труда и технике безопасности.

5. Критерии оценки результатов ГИА

5.1. Защита дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

К критериям оценки уровня подготовки выпускников относятся:

- полнота выполнения дипломной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учетом требований данной программы (пункт 4), наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- обоснованность, логическая последовательность, грамотность, четкость, краткость доклада обучающегося при защите дипломной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии;
- положительный отзыв руководителя на дипломную работу;

- положительная рецензия на дипломную работу.

Оценка 5 «отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, полными, лаконичными;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «отлично»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «отлично».

Оценка 4 «хорошо» выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично».

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется, когда:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были грамотными, но необоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо»;

- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо».

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в неполном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был непоследовательным, неграмотным, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были неверными;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно».

5.2. Оценивание результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

В таблице 2 представлено распределение баллов по критериям оценивания

Таблица 2 -Критерии оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО			80,00

Шкала перевода баллов демонстрационного экзамена в оценку

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку проводится исходя из оценки полноты и качества выполнения задания следующим образом:

Оценка ГИА	Max	"2"	"3"	"4"	"5"
------------	-----	-----	-----	-----	-----

	балл				
Отношение количества полученного баллов к максимально возможному (в процентах)	--	0,00% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%
Баллы, полученные выпускниками на ДЭ	80,00	0-15,99	16,00-31,99	32,00 – 55,99	56,00 – 80,00

6. Порядок оформления дипломной работы

Дипломная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна соответствовать следующим требованиям:

- текст работы выполняется с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297) плотностью не ниже 80 г/кв.м (обычная бумага для принтера), ориентация страницы книжная (вертикально);
- для оформления текста работы рекомендуется использовать текстовый редактор Microsoft Word;
- используется шрифт основного текста – «Times New Roman», размер шрифта для основного текста – 14 пт, для таблиц – 12 пт или 14 пт. Междустрочный интервал основного текста – полуторный, цвет шрифта – черный;
- во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа;
- текст работы следует размещать, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм., абзацный отступ – 1,25 см (5 знаков), размеры полей должны быть одинаковыми на всех листах работы;
- страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту документа, номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки;
- титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, номер страницы на титульном листе не проставляют;
- иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц;
- приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;
- текст основной части работы делится на разделы (главы), подразделы (параграфы). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Стиль оформления заголовков и подзаголовков должен

быть одинаковым в пределах всего документа. Названия разделов, подразделов набираются полужирными строчными буквами (кроме первой прописной) и размещаются с выравниванием по левому краю, с абзацного отступа;

-подразделы нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами, разделенными точкой;

- каждый раздел (глава) учебной работы начинается с нового листа (страницы);

- расстояние между заголовком и основным текстом составляет 15 мм (при полуторном интервале одна пустая строка). Заголовок раздела от заголовка подраздела отделяются интервалом 8 мм (двойной интервал);

-таблицы располагаются в тексте работы сразу после первой ссылки на них или на следующей за первой ссылкой странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера;

- название таблицы должно отражать ее содержание быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире;

-расстояние между словом «Таблица» и предшествующим абзацем должно составлять два полуторных междустрочных интервала;

- ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников;

- рисунки, иллюстрирующие содержание работы должны обтекаться текстом по « контуру» или «сверху и снизу» и должны быть пронумерованы и подписаны;

- материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложения могут быть оформлены в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм, иллюстраций и т.п.Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;

- список использованных источников помещают в конце текстового документа после элемента «Заключение». Внесенные в список документы нумеруют арабскими цифрами по порядку. Список использованных источников включают только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы. На каждый источник, указанный в списке, должна быть ссылка в тексте.

7. Требования, предъявляемые к оформлению презентации

При подготовке презентации необходимо использовать программу Power Point.

Презентация должна быть выполнена в едином стиле и содержать не более 15 слайдов. Содержание должно отражать основные сведения по рекомендуемым вопросам. Может включать описание и наглядную демонстрацию результатов анализа в графиках, схемах и диаграммах.

Количество используемых шрифтов – не более трех. Количество используемых цветов для текста, автофигур, диаграмм и т.д. – не более трех.

Наиболее важная информация (выводы, определения и др.) должна быть представлена более крупным и выделенным шрифтом. Основной текст должен быть минимум – 18 размера.

Каждый слайд должен отражать законченную мысль. Изложение должно быть кратким и одновременно емким. Заголовки слайдов должны привлекать внимание и содержать обобщающие положения слайда. В конце заголовка точка не ставится.

Видеофрагменты, звуковое оформление, музыкальную основу, используемые в презентациях необходимо монтировать.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА

8.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии.

8.1.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается приказом директора колледжа.

8.2.2. Государственная экзаменационная комиссия может формироваться из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

8.2.3. В состав государственной экзаменационной комиссии, оценивающей государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена, входят эксперты, состоящие в реестре экспертов ДЭ ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

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

8.2.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования и науки Нижегородской области не позднее 20 декабря

2023 года на 2024 год (с 1 января по 31 декабря). Председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является представитель работодателя. Заместителем государственной экзаменационной комиссия является заместитель директора колледжа. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение 2024 года.

8.3. Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности, предусмотренных ФГОС, принимается на основании критериев оценки защиты дипломной работы и выполнения задания демонстрационного экзамена на закрытом заседании в день проведения государственной итоговой аттестации простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

8.4. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем). Секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается приказом директора из числа членов государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Сдача демонстрационного экзамена проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием экспертов, состоящих в реестре экспертов ДЭ ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

8.6. Выполнение обучающимися задания демонстрационного экзамена оценивается согласно критериям оценивания для демонстрационного экзамена профильного уровня (инвариантная часть) в рамках ГИА, представленным в комплекте оценочной документации. Выполнение обучающимися задания демонстрационного экзамена оценивается экспертами. Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Окончательное решение по результатам проведения демонстрационного экзамена оформляется протоколом, который подписывается председателем (или его заместителем) и секретарем, в котором в соответствии с утвержденной шкалой осуществляется перевод баллов демонстрационного экзамена в оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Результаты демонстрационного экзамена объявляются после оформления в установленном порядке протокола демонстрационного экзамена.

8.7. При выполнении выпускником всех требований учебного плана, успешной сдачи демонстрационного экзамена и защите дипломной работы ГЭК принимает решение о выдаче ему диплома СПО с присвоением квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

8.8. Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин, профессиональных модулей учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные Федеральным государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

8.9. Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организации сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

8.10. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации такие лица восстанавливаются в колледж на период времени, который колледж устанавливает самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

8.11. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.2. 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, тьютора, 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.

9.3. 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 с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

9.4. Государственная итоговая аттестация выпускников с ОВЗ осуществляется при поддержке областного центра инклюзивного образования Нижегородской области на базе ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж» на основании договора о сотрудничестве от 05.12.2019 года.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1. По результатам государственной итоговой 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).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

10.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

10.4. Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

10.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав государственной экзаменационной комиссии и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа (лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа) либо заместитель директора, осуществляющий образовательную деятельность. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

10.7. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

10.8. 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.

10.9. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

10.10. 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 и/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 колледжем.

10.11. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника подавшего апелляцию, видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными в ходе защиты дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления заявления об апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, дипломный проект (работу).

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.

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

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

10.14. 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 колледжа.

11. Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии готовит отчет, в котором дается анализ готовности выпускников к самостоятельной работе по видам деятельности, определенных федеральным государственным стандартом. В отчете указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебный план, учебные программы и технологии обучения. Отчет предоставляется зам. директора по УР колледжа в срок до 30 июня 2024 г.

Примерный перечень тем дипломных работ

1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане паназиатской кухни на 46 мест
2. Технологический процесс приготовления горячих блюд из птицы в китайском ресторане класса «люкс» на 50 мест
3. Технологический процесс приготовления национальных блюд в татарском ресторане на 40 мест
4. Технологический процесс приготовления блюд в спорт-баре на 40 мест
5. Технологический процесс приготовления холодных закусок в ресторане еврейской кухни на 50 мест
6. Технологический процесс приготовления заправочных супов в школьной столовой на 180 мест
7. Технологический процесс приготовления фаршированных блюд в столовой при офисе на 50 мест
8. Технологический процесс приготовления горячих блюд из грибов в ресторане русской кухни на 48 мест
9. Технологический процесс приготовления холодных блюд в закусочной Fast Food на 30 мест
10. Технологический процесс приготовления блюд в гриль-баре на 25 мест
11. Технологический процесс приготовления горячих блюд в пельменной на 80 мест
12. Технологический процесс приготовления фигурных тортов в детском кафе на 25 мест
13. Технологический процесс приготовления холодных блюд в японском ресторане на 55 мест
14. Технологический процесс приготовления национальных горячих блюд в ресторане польской кухни на 80 мест
15. Технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности в столовой при санатории на 120 мест
16. Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса в ресторане европейской кухни на 65 мест
17. Технологический процесс приготовления citrusовых пирожных в кафе кондитерской на 30 мест
18. Технологический процесс приготовления блюд диетического стола № 1 в диетической столовой при лечебном учреждении на 80 мест
19. Технологический процесс приготовления десертов на основе чая в чайной на 15 мест
20. Технологический процесс приготовления блюд воскресного бранча в семейном кафе на 30 мест
21. Технологический процесс приготовления горячих блюд в ресторане корейской кухни на 70 мест
22. Технологический процесс приготовления мучных блюд в пельменной на 90 мест
23. Технологический процесс приготовления холодных блюд в столовой при ВУЗе на 150 мест
24. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане азиатской

- кухни на 65 мест
25. Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса в общедоступной столовой на 90 мест
 26. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога в школьной столовой на 300 мест
 27. Технологический процесс приготовления холодных закусок в суши-баре на 30 мест
 28. Технологический процесс приготовления бисквитных рулетов в кафе-кондитерской на 36 мест
 29. Технологический процесс приготовления блинчиков с различными начинками в блинной на 20 мест
 30. Технологический процесс приготовления блюд в закусочного общего типа на 60 мест
 31. Технологический процесс приготовления горячих напитков в чайной на 30 мест

 32. Технологический процесс приготовления салатов из мяса и птицы в студенческой столовой при колледже на 200 мест
 33. Технологический процесс приготовления сладкой выпечки в ресторане итальянской кухни высшего класса на 50 мест
 34. Технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей в шашлычной на 40 мест
 35. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста в пирожковой на 30 мест
 36. Технологический процесс приготовления блюд в фитобаре на 25 мест

 37. Технологический процесс приготовления холодных десертов в столовой закрытого типа на 80 мест
 38. Технологический процесс приготовления заливных блюд в ресторане первого класса на 50 мест
 39. Технологический процесс приготовления блюд фуршетного стола в ресторане класса «люкс» на 90 мест
 40. Технологический процесс приготовления национальных блюд в ресторане китайской кухни на 30 мест
 41. Технологический процесс приготовления блюд на основе мороженого в молодежном кафе на 55 мест
 42. Технологический процесс приготовления пельменей в общедоступной столовой на 90 мест
 43. Технологический процесс приготовления гипоаллергенных десертов в детском кафе на 40 мест
 44. Технологический процесс приготовления первых блюд в школьной столовой на 220 мест

Директору ГАПОУ ГТК

К.С.Частнову от обучающегося

(Ф.И.О.)

_____ курса _____ группы

по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас утвердить выбранную мной тему дипломной работы:

Дата

Подпись

Директору ГАПОУ ГТК
К.С.Частнову от обучающегося ГАПОУ
«Городецкий Губернский колледж»

_____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я,

_____,
подтверждаю свое согласие на выполнение задания профильного уровня (инвариантная часть)
для сдачи демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации в 2024
году.

Дата

Подпись

Согласовано:
зам. директора по УР
_____ Горшенина Е.А.
«_____» _____ 2024 г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Обучающегося __ курса __ группы, специальности

(Ф.И.О.)

Тема дипломной работы

Исходные данные

Пояснительная записка:

Введение

Глава 1.

1.1

1.2

Глава 2.

2.1

2.2

.....

Практическая часть:

Содержание практической работы:

Заключение

Приложения:

Приложение 1

Приложение 2

....

Список литературы

Примерный баланс времени при выполнении дипломной работы (в днях)

Введение _____

Глава 1 _____

Глава 2 _____

.....

Наименование предприятия (организации), на котором проходит преддипломную практику

Ф.И.О. и должность руководителя дипломной работы

Дата выдачи дипломной работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Срок окончания выполнения дипломной работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Руководитель дипломной работы _____/Ф.И.О./

Председатель МК _____/Ф.И.О./

Министерство образования и науки
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Согласовано:
зам.директора по УР
_____ Горшенина Е.А.
« ____ » _____ 2024 г.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**Тема: Технологический процесс приготовления холодных закусок
в вегетарианском кафе на 20 мест**

Дата « ____ » _____ 2024 год

Оценка _____

Обучающейся Бабенко Анастасии Геннадьевны
группа 419

Руководитель: Солохина Ксения Сергеевна

Рецензент: Лебедев Даниил Андреевич

г. Городец, 2024

Рейтинговая оценка дипломной работы

Обучающегося _____

Тема: _____

	Критерии оценки	Макс. балл	Кол-во баллов, набранных обучающимся
1.	Умение пользоваться различными источниками информации	7	
	Нормативные документы	1	
	Учебная, методическая литература	1	
	Наличие цитат, ссылок на первоисточник в тексте	3	
	Наличие библиографического перечня (не менее 18-20 источников)	1	
	Использование современных информационных источников	1	
2.	Структура и содержание введения	6	
	Определение актуальности, исходя из анализа противоречий, формулирование проблемы	3	
	Наличие аппарата исследования (объект, предмет, цель, задачи, методы), корректность формулировки	3	
3.	Содержание работы	22	
	Глубина раскрытия основных понятий, владение профессиональной терминологией	2	
	Содержание работы соответствует современным тенденциям в технологическом процессе приготовления и оформления блюд и изделий	3	
	Степень и логика раскрытия содержания работы	2	
	Полнота, точность производимых расчетов по показателям предприятий общественного питания	4	
	Разработка проекта цеха согласно действующих норм и правил в организации производства	3	
	Разработка фирменного блюда и грамотность составления на него нормативной документации	4	
	Наличие предложений по совершенствованию организации рабочих мест и охраны труда персонала	2	
	Наличие предложений по улучшению структуры и порядка работы предприятия питания	2	
4.	Структура и содержание заключения	8	
	Воспроизведение логической схемы работы	1	
	Соответствие содержания, заключения поставленным целям и задачам	4	
	Определение перспектив работы, указание возможностей использования ее результатов	3	
5.	Грамотность оформления	10	
	Соответствие требованиям научно-делового стиля	2	
	Правильное оформление цитат и ссылок на первоисточник в тексте	2	
	Орфографическая и пунктуационная грамотность	2	
	Оформление списка используемых источников	2	
	Внутритекстовые компоненты (диаграммы, таблицы, схемы, рисунки)	2	
6.	Формальные характеристики	4	
	Объем работы не менее 40 печатных и не более 60 печатных	2	

	страниц		
	Наличие приложений и их соответствие содержанию	2	
7.	Стиль деятельности обучающегося (степень самостоятельности и ответственности, своевременность выполнения и др.)	3	
	Итого баллов	60	

Критерии, при наличии одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»

Критерии	
1. Содержание работы не соответствует заявленной теме	
2. Работа перепечатана из Интернета, CD – ROM или других носителей информации	
3. Объем работы менее 15 листов машинописного текста	

Качество защиты ВКР (защитное слово, презентация)	4	
--	----------	--

Общее количество набранных баллов _____

Отметка _____

Оценка работы производится по шкале от 0 до 4

Отметка	Примерное количество баллов
5	64 – 52
4	51 – 39
3	38– 29
2	менее 29

Руководитель дипломной работы _____

подпись

Ознакомлен _____

Ф.И.О. обучающегося, подпись, дата

Министерство образования и науки
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Специальность _____

РЕЦЕНЗИЯ
на дипломную работу

обучающегося _____

Ф.И.О.

1. Тема

2. Объем дипломной работы _____ страниц

2.1 Введение _____ страниц

2.2 Теоретическая часть _____ страниц

2.3 Практическая часть _____ страниц

2.4 Заключение _____ страниц

2.5 Приложения _____ страниц

3. Актуальность разрабатываемой проблемы (потребности, недостаточное освещение проблемы в литературе и т.д.)

4. Краткая информация о решенных в дипломной работе задачах по главам, оригинальность решения задач, применение инновационных технологий и др.

Комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных материалов является частью программы государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Результатом освоения программы является присвоение квалификаций по образованию согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Особенности организации государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

Вариант КОД демонстрационного экзамена для обучающихся, участвующих в процедурах государственной итоговой аттестации в колледже, исходя из материалов и требований.

Задание состоит из 3 модулей. Задание является единым для всех выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по данной специальности.

Максимальное время выполнения задания - 3 часа 30 минут.

Ход выполнения задания оценивается методом экспертного наблюдения. Оценивание осуществляется членами государственной экзаменационной комиссии- экспертами, включенными в реестр экспертов ФГБОУ ДПО ИРПО, дающий право оценки результатов демонстрационного экзамена по данной компетенции.

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого принимается решение об итогах демонстрационного экзамена.

Задание для демонстрационного экзамена

Форма участия- индивидуальная.

Код задания - КОД 43.02.15-1-2024 профильного уровня (инвариантная часть).

Количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по специальности 43. 02.15 Поварское и кондитерское дело - 6 человек.

Модули с описанием работ

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Примерное задание экзамена представлено в таблице 1. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания. Примерный план застройки площадки представлен в приложении 2 к заданию. Инструкция по технике безопасности представлена в приложении к заданию 3.

Таблица 1- Задание демозамена

Наименование модуля задания
<p>Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°C. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>
<p>Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°C. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>
<p>Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>

форм обслуживания

Задание модуля 3:

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски:

подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблицах № 2,3

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 2 -Перечень зон площадки демоэкзамена

Зоны площадки	
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	А, Б
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Таблица 3 -Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во наобщее число рабочих мест	Код зоны площадки
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество	1,00	шт	3,00	А

		уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.				
2	Стол-подставка	Размер зависит модели пароконвектомата	1,00	шт	3,00	A
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1,00	шт	3,00	A
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	A
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (поверхности) установленная на подставке или производственном столе.	1,00	шт	3,00	A
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухконфорочные устанавливаются.	1,00	шт	3,00	A
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	3,00	A
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	A
9	Блендер ручной погружной(блендер					

	+ насадка измельчитель + насадкавенчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	3,00	А
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	9,00	А
11	Стол производственный	На усмотрение организации	2,00	шт	2,00	Б
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800	1,00	шт	3,00	А
13	Мойка односекционн аястолешицей	1000х600х850.	1,00	шт	3,00	А
14	Смеситель холодной горячей воды	На усмотрение организации	1,00	шт	3,00	А
15	Кремер-Сифон для сливоко,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 –1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение организации	1,00	шт	3,00	А
18	Термометр (шуп)	На усмотрение организации	1,00	шт	3,00	А
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия	1,00	шт	1,00	Б

		не менее 220 мм.				
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кгв час.	1,00	шт	1,00	Б
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б
25	Соковыжималка	Мощностью не	1,00	шт	1,00	Б
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б
28	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б
29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б
31	Коптильный пистолет	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
33	Кулер для воды	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
34	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
36	Ноутбук или стационарный	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б

	компьютер					
37	Принтер лазерный/цветной	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
38	Проектор	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
39	Экран для проектора	На усмотрение организации	1,00	шт	1,00	Б
Перечень инструментов						
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	1,00	шт	3,00	А
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
3	Горелка(карамельизатор) + баллон с газом	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
4	Гастроёмкость	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	9,00	А
5	Гастроёмкость	GN 1/1 530x325x65 мм.	2,00	шт	6,00	А
6	Гастроёмкость	GN 2/3 354x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	А
7	Гастроёмкость	GN 2/3 354x325x40 мм.	1,00	шт	3,00	А
8	Гастроёмкость	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	А
9	Гастроёмкость	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	3,00	А
10	Гастроёмкость	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	6,00	А
11	Гастроёмкость	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	6,00	А
12	Гастроёмкость	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	3,00	А
13	Гастроёмкость	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	3,00	А
14	Гастроёмкость	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	3,00	А

15	Гастроемкость	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	6,00	A
16	Гастроемкость	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	6,00	A
17	Гастроемкость	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	6,00	A
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	3,00	A
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	3,00	A
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	9,00	A
21	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	9,00	A
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	6,00	A
23	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00	шт	3,00	A
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	A
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	A
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	A
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	A
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	A
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	A

31	Шенуа (возможен вариант ссеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А
32	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	А
33	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А
35	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А
38	Шумовка	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А
42	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	10,00	шт	30,00	А
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А
44	Овощечистка	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина300 мм	2,00	шт	6,00	А
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А
48	Набор кондитерских форм (квадрат) форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение	1,00	набор	3,00	А

49	Форма для выпечки тартовкруг	перфорированная ,	3,00	шт	9,00	А
50	Форма для выпечки тартововал	перфорированная ,	3,00	шт	9,00	А
51	Набор кондитерских форм (круг)	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А
53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декорас ровными полями	6,00	шт	18,00	А
59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А
61	Соусник	50 мл, керамическийили металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	9,00	А
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение	2,00	шт	6,00	А
63	Скребок для теста	На усмотрение	1,00	шт	3,00	А
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А

65	Диспенсер(пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А
67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л.	1,00	шт	3,00	А
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А
72	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм,	2,00	шт	6,00	А
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А
74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр чашечек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А
76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр чашечек 7 см	1,00	шт	3,00	А
77	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение	2,00	шт	6,00	А
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм	1,00	шт	3,00	Б
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации.	1,00	шт	1,00	А

Перечень расходных материалов						
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А
2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение	2,00	шт	6,00	А
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение	3,00	шт	9,00	А
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,0 0	шт	90,0 0	А
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,0 0	шт	90,0 0	А
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,0 0	шт	90,0 0	А
9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А
11	Салфетки из Нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20x30 см	1,00	рулон	3,00	А
12	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А
13	Профессиональное дезинфицирующее для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А
14	Профессиональное концентрированное средство	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А
17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,0 0	А
18	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,0 0	А
19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А
20	Баллоны с газом	На усмотрение образовательной	2,00	шт	6,00	А

	СО2	организации				
21	Вакуумные пакеты, разных размеров(20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	30,00	А
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	А
23	Скатерть презентационного	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А

37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А
4	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А

Перечень продуктов

1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А
6	Молоко 3,2 %	Максимальное	150	мл	450	А

		количество 1500 мл	0		0	
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	100 0	гр	300 0	A
8	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	150 0	A
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	A
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	100 0	мл	300 0	A
11	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	A
12	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	A
13	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	A
14	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
15	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	A
16	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
17	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
18	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
19	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	100 0	гр	300 0	A
20	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	180 0	A
21	Свекла красная	Максимальное	400	гр	120	A

		количество 400 гр			0	
22	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А
23	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А
24	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
25	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
26	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
27	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А
28	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А
29	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
30	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
31	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
32	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
33	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
34	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А
35	Яблоки зеленые Грени Смит	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А

36	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
37	Брокколи	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
38	Брусника	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
39	Вишня	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
40	Горошек зеленый	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
41	Ежевика	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
42	Клубника	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
43	Клюква	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
44	Малина	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
45	Облепиха	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
46	Смородина красная	Свежеморожены е, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A
47	Смородина черная	Свежеморожены е, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A
48	Тесто для Спринг Роллов	Свежеморожены е, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A

49	Тесто катаифи	Свежеморожены е, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
50	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
51	Тесто фило	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
52	Цветная капуста	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
53	Черника	Свежеморожены е, Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
54	Шпинат	Свежеморожены е, Максимальное количество 600 гр	600	гр	180 0	А
55	Агар- Агар(прочность поБлуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А
56	Водоросли Комбу (DASHIKOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
57	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
58	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
59	Грибы сушеные Шиитакэ	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
61	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
62	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
63	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
64	Пектин NH	Максимальное	50	гр	150	А

		количество 50 гр				
65	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
66	Тапиока Аroy-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
67	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	A
68	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	A
69	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
70	Горошек	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
71	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
72	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
73	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	A
74	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
75	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
76	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
77	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	A
78	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
79	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	A
80	Фасоль	Максимальное	500	гр	150	A

	консервированная белая	количество 500 гр			0	
81	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
82	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
83	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
84	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
85	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
86	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
87	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
88	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
89	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
90	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
91	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
92	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
93	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
94	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A

95	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
96	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
97	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
98	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
99	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
100	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
101	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
102	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
103	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
104	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
105	Подсолнечник	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
106	Тыквенные	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
107	Фисташки	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
108	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
109	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
110	Масло оливковое	Максимальное	100	гр	300	A

		количество 100 гр				
111	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	A
112	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
113	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
114	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
115	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
116	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	A
117	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
118	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	A
119	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	A
120	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A
121	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
122	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	A
123	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A
124	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A
125	Багет	Максимальное количество 400	400	гр	1200	A

		гр				
126	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
127	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А
128	Мука панировочная ПремиумTempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	150 0	А
129	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
130	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
131	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	100 0	гр	300 0	А
132	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
133	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
134	Хлеб Бородинский (ненарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А
135	Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	120 0	А

Общий стол

1	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А
2	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А
3	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А
4	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А
5	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А
6	Горчица зернистая	Максимальное	50	гр	150	А

		количество 50 гр				
7	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
8	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
9	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
10	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
11	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
12	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
13	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
14	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
15	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
16	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	A
17	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
18	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
19	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
20	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
21	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
22	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
23	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
24	Перец черный молотый	Максимально количество 4 гр	4	гр	12	A
25	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A

26	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	A
27	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
28	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
29	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
30	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	A
31	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	A
32	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
33	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
34	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	A
35	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	A
36	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	A
37	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	A
38	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	A

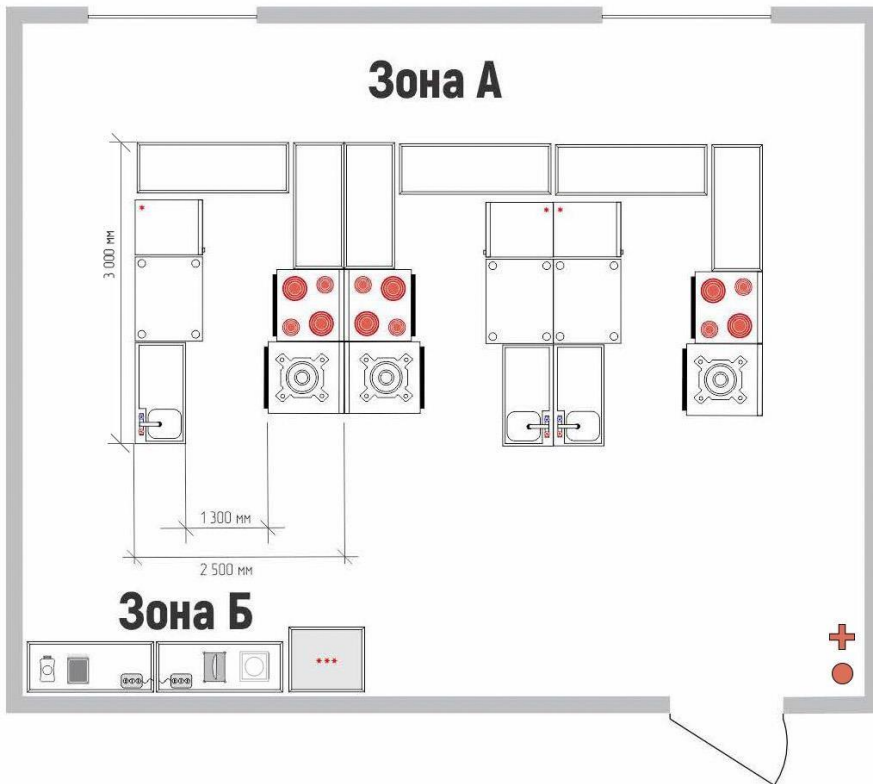
Заявка на продукты

Участник

Дата: _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Количество

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА



-  Пароконвектомат
-  Стелаж
-  Раковина
-  Плита индукционная
-  Холодильник
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Стол
-  Стол общей зоны
-  Мясорубка
-  Упаковщик вакуумный
-  Слайсер
-  Весы
-  Ознетушитель
-  Аптечка

Инструкция по технике безопасности

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

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 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 четкособлюдать:

- 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 охраны 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.

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.