

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от « 29 » мая 2023г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 2
от «02» ноября 2023 г.

Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин
Приказ № 541
от «02» ноября 2023 г.



Согласована
Руководитель ООО «Восток»
А.Н. Румянцев
28 июня 2023 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Профессия 43.01.09
Повар, кондитер
на 2023-2024 учебный год
для очной формы обучения

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898), профессиональных стандартов: 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31 марта 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчик: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

Структура программы государственной итоговой аттестации

Пояснительная записка

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Формы государственной итоговой аттестации

Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Связь с профессиональными стандартами и компетенциями "Ворлдскиллс Россия"

Процедура проведения ГИА

Методика оценивания демонстрационного экзамена

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

Образец задания

Необходимые приложения

1. Пояснительная записка

Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки кадров по программам СПО и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций, определить направления совершенствования деятельности организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

Общие подходы к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО регулируются статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании).

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (далее – Программа) разработана на основе требований:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ (ред. от 03.08.2018 г.) «Об образовании в Российской Федерации», со статьей 59 «Итоговая аттестация»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152);
- Приказ Минпросвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);
- с приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» «Об утверждении Порядка разработки, хранения и использования оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;
- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610), 33.010 Кондитер (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), 33.014 «Пекарь» (приказом Мин труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н)
- положением о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз);
- оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденных Правлением Союза;
- с положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОБПОУ «Обоянский гуманитарно – технологический колледж»
- примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации в группе ПК-20 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2023-2024 учебный год.

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

2.2. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и стандартов Ворлдскиллс по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

3. Формы государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

3.2 Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

3.3 Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

3.4 Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Skills паспорт с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

3.5 Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее – Союз «Ворлдскиллс Россия») по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

3.6 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4. Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.1. Тематика выпускных квалификационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируется с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

4.2. В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной

работы (ВКР) соответствует содержаниям профессиональных модулей и компетенциям Worldskills:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

5. Связь с профессиональными стандартами и компетенциями «Ворлдскиллс Россия»

4.3. Соответствие профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и компетенцией «Ворлдскиллс Россия» «Поварское дело»

Наименование основных видов деятельности по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Наименование профессиональных модулей по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Соответствие с компетенцией «Ворлдскиллс Россия» «Поварское дело»
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	соответствует
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	соответствует

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

Код	Наименование компетенции
Наименование общих компетенций	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация для студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана, отводимые на проведение государственной итоговой аттестации, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В соответствии с учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 2 недели.

Процедура проведения ГИА

Процедура проведения демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности. Комплекты оценочной документации размещаются на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы по профессии.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена на государственную итоговую аттестацию, колледж самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

Сроки проведения демонстрационного экзамена с «17» июня 2024 г. по «28» июня 2024 г.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Количество экспертов, входящих в состав Экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года.

Экспертная группа, возглавляемая главным экспертом, осуществляет оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для проведения демонстрационного экзамена с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий привлекаются волонтеры.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе ГИА председатель и члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, присутствуют на демонстрационном экзамене.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации.

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

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

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

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](#))

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, 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.

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

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;
ж) технический эксперт;
з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

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

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

в) медицинские работники (по решению колледжа);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные в пунктах 2.1.21 и 2.1.22 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.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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 Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника колледж, на базе которого организован центр проведения экзамена, обязан организовать помещение, оборудованное для оказания

первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

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.

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).

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;

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.

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

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.

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.

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.

Центр проведения экзамена (в Колледже) 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.

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

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, 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.

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. 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.

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

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](#))

Методика оценивания демонстрационного экзамена

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам демонстрационного экзамена ГИА.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в

образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной атте-

станции оформляются увеличенным шрифтом;

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

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) <5>. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](#))

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

Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

Апелляция подается лично обучающимся или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего обучающегося в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель колледжа либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились 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 образовательным учреждением.

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

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице 2

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной)	Критерий оценивания	Баллы
-------	--	---------------------	-------

	деятельности)		
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Образец задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания

<p>Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>
<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>
<p>Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>
<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании.

Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно.

Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

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

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания				
№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения
Перечень оборудования				
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт
2	Стол подставка пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт
4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт
7	Блендер погружной руч	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт
9	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабо-	3	шт

		чей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)		
10	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт
11	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	1	шт
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт
13	Кремер-Сифон сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт
16	Шкаф шоко заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт
17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт
18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт
22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт
23	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт
24	Принтер лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт
25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт
Перечень инструментов				
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт

6	Миска металлическая	Объем: 0,5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	1	шт
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт
10	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт
13	Сито для протираания	Диаметр от 20-25 см	1	шт
14	Сито для протираания	Диаметр от 7-10 см	1	шт
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт
16	Овощечистка	Характеристики организаторов	1	шт
17	Ножницы для птицы	Характеристики организаторов	1	шт
18	Скалка	Характеристики организаторов	1	шт
19	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт
20	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 организаторов	1	шт
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт
21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт
Перечень расходных материалов				
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	1	шт
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт

5	Вода	Бутыль 19л	1	шт
6	Полотенца х/б протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт
7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара
15	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1	шт
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт
17	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%	1	шт
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт

Список продуктов

1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
14	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг

22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
29	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
31	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
47	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
48	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг

54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
56	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
68	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
69	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
70	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
71	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
72	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
73	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
74	Изюм (черный, косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
75	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
82	Томаты в собствен- ном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
85	Уксус винный крас- ный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
93	Сухари панировоч-	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг

	ные			
94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
99	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг
Общий стол				
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
113	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг
114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности				
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной прочности, рифленая поверхность	2	шт
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт

5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт
---	----------------	---	---	----

Приложение 1
к образцу задания

Заявка на продукты

Участник: _____

Дата _____

(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество