


Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 041
от «15» ноября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО МТК


О.А. Пундикова
«17» ноября 2023 г..

Председатель ГЭК


Н.В. Севостьянова
«17» ноября 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

в 2023-2024 учебном году

Магнитогорск 2023

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, Приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции России 07.12.2021 № 66211

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» (ГБОУ ПОО МТК)

Разработчики:

Ахмадиева О.А., мастер производственного обучения

Дрыгина Ю.С., старший мастер

Башкирова О.А., методист

Программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Общественное питание и торговля» ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «20» октября 2023 №2

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «15» ноября 2023 №041

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
	Общие положения	4
1	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	6
2	Организация подготовки, написания и защиты дипломного проекта (работы)	11
2.1.	Требования к дипломному проекту (работе)	11
2.2.	Методика оценивания написания и защиты дипломного проекта (работы)	21
3	Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2024	24
3.1.	Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	24
3.2.	Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	44
3.3.	План застройки площадки ДЭ	61
3.4.	Требования к составу экспертных групп	62
3.5.	Инструкции по технике безопасности	63
3.6.	Образец задания	65
	Приложение 1	67

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 № 44828);

– Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБОУ ПОО МТК;

– Оценочными материалами для демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2023-2024 учебный год.

4. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», соответствующей требованиям ФГОС СПО, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Форма государственной итоговой аттестации:

– Демонстрационный экзамен профильного уровня и защита дипломного проекта (работы).

Объем времени на подготовку и проведение:

На ГИА отводится 6 недель с 20.05.2024 г. по 30.06.2024 г, в том числе: на подготовку дипломного проекта (работы) и проведение демонстрационного экзамена – 4 недели, на защиту дипломного проекта (работы) – 2 недели.

Сроки проведения:

– проведение демонстрационного экзамена с «03» июня 2024 по «05» июня 2024 г.

– защита дипломного проекта (работы) с «17» июня 2024 г. по «30» июня 2024 г.

**1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

1.1 Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

1.3 Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (далее – ВД):

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 реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 рецептов 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 приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ, НАПИСАНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

2.1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ (РАБОТЕ)

Темы дипломного проекта (работы) определяются колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Перечни тем дипломных проектов (работ) рассматриваются и обсуждаются на заседаниях профильных цикловых комиссий колледжа с участием председателей ГЭК, согласовываются с заместителями директора по УПР и УМР, представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и утверждаются директором колледжа.

При определении темы дипломного проекта (работы) следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее студентами курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы дипломного проекта (работы) обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы) из перечня тем, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна

соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности, входящих в образовательную программу СПО.

Выбранная студентом тема закрепляется за ним соответствующим документом, согласуется с заместителями директора по УПР и УМР и утверждается директором колледжа.

Тема дипломного проекта (работы) должна отражать актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с закрепленной темой и выдается не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Задание на дипломный проект (работу) рассматривается цикловыми комиссиями, подписывается руководителем дипломного проекта (работы) и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС разработанных заданий для дипломной работы, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании профильной цикловой комиссий колледжа.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту назначается руководитель и консультанты.

Руководство дипломным проектом (работой)

Перечень и закрепление за студентами тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов по отдельным частям дипломного проекта (работы) (экономическая часть, графическая часть, исследовательская

часть, экспериментальная часть, опытная часть и т.п.), осуществляется приказом директора колледжа.

В обязанности руководителя дипломного проекта (работы) входит:

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

В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломного проекта (работы) и определяются колледжем самостоятельно.

Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Разработка структуры дипломного проекта (работы) осуществляется с учетом требований ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 октября 2017 г. № 1494-ст), ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 декабря 2018 г. № 1050-ст).

По структуре дипломный проект (работа) состоит из теоретической и практической части. Объем работы должен составлять не менее 35 листов формата А4.

Для специальностей гуманитарного и экономического профилей дипломная работа имеет следующую структуру:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- выводы и заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации, нормативной базы по теме.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных, собранных в ходе производственной практики (преддипломной), продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

При выполнении дипломного проекта (работы) в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломного проекта (работы).

Введение и заключение являются обязательными разделами дипломного проекта (работы). Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет дипломного проекта (работы), круг рассматриваемых проблем. Заключение дипломного проекта (работы) содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

После раздела «Введение» следует включать список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и технической литературе. Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам. Единицы измерения, используемые в пояснительной записке, должны соответствовать Международной системе измерений [СИ] и единицам, допускаемым к применению наравне с ними.

Дипломный проект (работа) пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения,

упорядоченная система связи между частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- 1) законы Российской Федерации
- 2) указы Президента Российской Федерации
- 3) постановления Правительства Российской Федерации
- 4) нормативные акты, инструкции;
- 5) иные официальные материалы (резолюции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- 6) монографии, учебники, учебные пособия;
- 7) иностранная литература;
- 8) интернет-ресурсы.

Оформление осуществляется в соответствии с:

- 1) ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления;
- 2) ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Оформление текста дипломного проекта (работы) производится с учетом требований:

- 1) ГОСТ Р 2.105-2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.
- 2) ГОСТ Р 2.106-2019 Единая система конструкторской документации. Текстовые документы.

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

2.2 МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ НАПИСАНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Выполненный дипломный проект (работа) должен:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ информационных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-производственной работе.

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также соответствие основным критериям ее выполнения: актуальности темы, практической значимости и новизне дипломного проекта (работы), степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению, грамотность изложения материала, соответствие оформления работы предъявляемым требованиям. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) к защите.

Дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, компетентных в вопросах, связанных с тематикой дипломных проектов (работ).

Рецензенты дипломных проектов (работ) определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на него (нее);
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения дипломного проекта (работы).

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Педагогический совет при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

Процедура защиты дипломного проекта (работы)

В рамках подготовки к ГИА колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломного проекта (работы), не ранее, чем за месяц до утвержденной даты ГИА.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может

быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы).

На защиту дипломного проекта (работы) обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не более 25 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи дипломного проекта (работы), основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов дипломного проекта (работы). Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам ГЭК достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. Презентация создается в соответствующей программе, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Таблица 1 – Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ (проектов)	Показатели, составляющие критерий		Количество баллов
1	Содержательность рассматриваемой дипломной работы (проекта)	Дипломная работа соответствует заявленной теме и в полной мере отражает профессиональные знания и умения выпускника в рамках одного или нескольких профессиональных модулей	2	5

		Полнота раскрытия темы	1	
		Использование профессиональной терминологии	1	
		Соответствие требованиям, предъявляемым к форме и содержанию	1	
2	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы (проекта)	Умение выделить и обосновать актуальность работы (проекта)	0,5	5
		Умение структурировать работу (проекта) и изложить основные этапы ее проведения	0,5	
		Умение раскрыть проблематику работы	1	
		Умение выделить и обосновать практическую значимость работы (проекта)	3	
3	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу (проект) в ходе защиты	Владение риторикой, отсутствие грамматических и орфоэпических ошибок	1	5
		Умение лаконично и четко отвечать на вопросы	2	
		Умение свободного использования средств визуализации (презентации)	1	
		Соблюдение регламента защиты и умение правильно распределять время выступления	1	
4	Наличие авторской позиции, изложенной в работе (проекте)	Наличие обобщений	1	5
		Наличие выводов в работе (проекте)	1	
		Умение раскрыть и доказать авторскую позицию, изложенную в работе	3	
			Всего:	20

Оценка «отлично» ставится, если выпускник набирает от 18 до 20 баллов:

- полнота владения материалом (профессиональная грамотность, практическая направленность, профессиональный имидж);
- грамотность речи, стилистика;
- эмоциональное воздействие на аудиторию;

- четкие и лаконичные ответы (правильные) на задаваемые вопросы;
- использование компьютерной презентации, выполненной на высоком профессиональном уровне.

Оценка «хорошо» ставится, если выпускник набирает от 15 до 18 баллов:

- полнота владения материалом (профессиональная грамотность, практическая направленность, профессиональный имидж);
- грамотность речи;
- использование компьютерной презентации, выполненной на среднем профессиональном уровне.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если выпускник набирает от 13 до 15 баллов:

- слабое владение материалом;
- наличие грамматических и стилистических ошибок в речи и презентации;
- средний уровень ответов на задаваемые вопросы;
- использование компьютерной презентации, выполненной на среднем уровне.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если выпускник набирает менее 13 баллов:

- слабое владение материалом;
- существенные ошибки при ответах на задаваемые вопросы;
- не соответствие темы содержанию работы;
- отсутствие презентации к защите дипломной работы (проекту).

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем и секретарем из числа членов ГЭК) и хранится в архиве колледжа.

Обучающемуся, не выполнившему дипломный проект (работу) или получившему оценку «неудовлетворительно» при его (её) защите, выдается справка об обучении или периоде обучения установленного образца. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА

неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Обучающийся, не прошедший ГИА по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период ГИА, для ее прохождения по соответствующей образовательной программе СПО. Порядок прохождения повторной защиты дипломного проекта (работы) для обучающихся, не явившихся на защиту по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных) определяется колледжем самостоятельно на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Повторное прохождение ГИА для одного обучающегося назначается образовательной организацией не более двух раз.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Хранение дипломных проектов (работ)

Выполненные обучающимися дипломные проекты (работы) хранятся после их защиты в колледже пять лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных работ.

Списание дипломных проектов (работ) оформляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные проекты (работы), представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах колледжа.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии дипломных проектов (работ) выпускников.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОД 43.02.15-1-2024

3.1. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

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

Таблица 1 - Сведения о применении КОД

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

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

Общие организационные требования

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических

заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

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

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

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

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

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

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

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

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

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

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

Таблица 2 - Требование к продолжительности ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	Профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	4 ч. 30 мин.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,

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

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

ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	безопасности готовой продукции
<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД			
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,	■

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

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

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>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>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>■</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>■</p>
		<p>Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>	<p>■</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>■</p>
<p>Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов</p>	<p>■</p>		

		с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей,	■

		форм и способов обслуживания	
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
<p>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</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	■
		Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства	■
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,	■

		регламентов, стандартов чистоты	
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	■
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для	■

		создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
		Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда	■
		Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■
Вариативная часть КОД			
Организация	и ПК: Осуществлять приготовление, творческое	Умение: организовывать приготовление,	■

<p>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>оформление и подготовку к реализации вегетарианской пасты собственного приготовления с начинкой ово лакто учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	
		<p>Умение: применять оборудование, приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации и применяемыми технологиями</p>	<p>■</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом вегетарианской пасты с начинкой ово лакто</p>	<p>■</p>
		<p>Навык: приготовление теста с использованием современных технологий</p>	<p>■</p>
		<p>Навык: проведения начинки ово лакто</p>	<p>■</p>

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 6

Таблица № 6

№ 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

		<p>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.</p>	2,00
		<p>Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	4,00
2	<p>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>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	10,00
		<p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	14,00
3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>	10,00

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами	
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
4	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	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации вегетарианской пасты собственного приготовления с начинкой ово лакто	20
ИТОГО (вариативная часть)			20,00
ИТОГО (совокупность инвариативной и вариативной частей)			100,00

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно приложению 1.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок и объявляются после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием

главного эксперта на основе «Таблицы пересчета результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную шкалу»

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

Уровень ДЭ Базовый (БУ)/ Профильный (ПУ)	Диапазон баллов на оценку «2»	Диапазон баллов на оценку «3»	Диапазон баллов на оценку «4»	Диапазон баллов на оценку «5»
БУ (максимальный балл-50)	0,00 - 9,99	10,00 – 19,99	20,00 - 34,99	35,00 -50,00
ПУ (максимальный балл-80)	0,00 - 15,99	16,00 - 31,99	32,00 - 55,99	56,00 -80,00

3.2. 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 № 7.

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

Таблица № 7

Количество рабочих мест: 5		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
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	ГИА/ДЭ ПУ
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		ГИА/ДЭ ПУ

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		ГИА/ДЭ ПУ

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

№	Наименование	Технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площади	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
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	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухконфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) + стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
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	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение организации	2,00	шт	2,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная столешницей	1000х600х850.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной горячей воды	На усмотрение организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ

28	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
40	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	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

41	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
42	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
43	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
44	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	1	шт	5	А	ГИА/ДЭ ПУ
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
52	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

54	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
55	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
56	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
57	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
58	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
59	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
60	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
61	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
62	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
63	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

	СИЛИКОНОВЫХ ВСТАВОК						
64	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
65	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
66	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
67	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
68	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
69	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
70	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
71	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
72	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
73	Ложка для мороженого	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

74	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
75	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
76	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
77	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
78	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
79	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
80	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	10,00	шт	50,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
81	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
82	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
83	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
84	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
85	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
86	Набор кондитерских форм(квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
87	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

88	Форма для выпечки тартововал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
89	Набор кондитерских форм(круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
90	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
91	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
92	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
93	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
94	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
95	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
96	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	30,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
97	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
98	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
99	Пластиковая урна для мусора(возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
100	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

101	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
102	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
103	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
104	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
105	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
107	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
108	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
109	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
110	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
111	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
112	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
113	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячейек 3,7 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
114	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячейек 7 см	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
115	Силиконовая форма для десертов или муссовых	8 ячейек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

	пирожных из серии объемных 3D форм	образовательной организации					
116	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
117	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	1,00	шт	5,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
118	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
119	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
120	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
121	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
122	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
123	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	15,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
124	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	150,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
125	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	150,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

126	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	150,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
127	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	10,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
128	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	2,50	А	ГИА/ДЭ ПУ
129	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20x30 см	1,00	рулон	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
130	Плётка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	5,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
131	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	1,0	А	ГИА/ДЭ ПУ
132	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	2,50	А	ГИА/ДЭ ПУ
133	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
134	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ГИА/ДЭ ПУ

135	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	100,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
136	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	30,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
137	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
138	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	10,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
139	Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	50,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
140	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
141	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
142	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
143	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	5,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
144	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ ПУ
145	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ ПУ

146	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
147	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
148	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
149	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
150	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
151	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
152	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
153	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
154	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
155	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
156	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
157	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
158	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
159	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	11,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
160	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ ПУ
161	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ ПУ
162	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ ПУ

3.3 ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПЛОЩАДКИ ДЭ. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАСТРОЙКЕ ПЛОЩАДКИ ДЭ.

План застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 8

Таблица № 8

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 4 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	<u>на рабочих столах – 300-500 люкс.</u> (не менее 500люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков/компьютеров к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	<u>220 Вольт</u> подключения к сети по (220 Вольт)	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию. Поверхность должна быть гладкой, доступной для влажной уборки и с применением дезинфицирующих средств	А, Б
Подведение/отведение ГХВС (при необходимости)	горячее и холодное водоснабжение является обязательным	Б
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

3.4 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ ЭКСПЕРТНЫХ ГРУПП

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 9

Таблица № 9

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

3.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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 четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить

(закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

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

Требования 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 осязаемого 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.

3.6 ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЯ

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ПА, ГИА /ДЭ ПУ)
<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°С. 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>(ПА, ГИА /ДЭ ПУ)</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°С. 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>(ПА, ГИА /ДЭ ПУ)</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 форм обслуживания</p>	

<p>Задание модуля 3:</p> <p>Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника.</p> <p>Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.</p> <p>Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.</p> <p>Подача закуски:</p> <p>подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 4: 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:</p> <p>Приготовить 3 порции горячего блюда паста собственного приготовления с начинкой ома лакто.</p> <p>Приготовить 1 соус на выбор участника.</p> <p>Оформление блюда на выбор участника.</p> <p>Масса блюда минимум 120 г. - максимум 180 г.</p> <p>Подача блюда:</p> <p>Подаётся горячее блюдо на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.</p> <p>Температура подачи не менее 35°С</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p> <p>Вариативная часть</p>

План застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА
 Формат проведения ДЭ: очный Общая площадь площадки: 75,8 м²



Рисунок 1 - План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамен