

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 2  
от «03» октября, 2023 г.  
Председатель С.В.Музычук /С.В.Музычук/

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГБПОУ «Новомичуринский  
многоотраслевой техникум»  
  
О.А.Немых/

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

г. Новомичуринск, 2023 год

Программа Государственной итоговой аттестации согласована с работодателем:

Директор ОАО

«Новомичуринский хлебозавод»



В.И. Калинин



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Разработчики:

- заместитель директора по учебно-производственной работе ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум» С.В. Музычук
- преподаватель профессионального цикла ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум» Н.С. Артёмова
- преподаватель профессионального цикла ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум» Н.Н. Павлычева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
2.1. Требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации	5
2.2. Примерный график проведения государственной итоговой аттестации в 2023-2024 учебном году	5
2.3. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена.	6
3. Условия подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.	8
3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	8
3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	9
3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	9
4. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	10
4.1. Выполнение и защита дипломной работы	
4.1.1. Сроки выполнения и защиты дипломной работы	10
4.1.2. Выбор темы дипломной работы и руководство	10
4.1.3. Составление плана исследования и подбор необходимой литературы и фактического материала	11
4.1.4. Требования к структуре, содержанию и оформлению дипломной работы	12
4.1.5. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы	18
4.1.6. Требования к процедуре защиты дипломной работы	19
4.1.7. Критерии и показатели оценивания защиты дипломной работы	20
4.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена	22
4.2.1. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (профильный уровень)	22
4.2.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена	22
4.2.3. Образец и описание задания	23
4.2.4. Оценка выполнения экзаменационных заданий	27
4.2.5. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	29
4.2.6. Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ	
5. Принятие решений государственной экзаменационной комиссией	54
6. Особые требования при проведении ГИА	56
6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	56
6.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	56
Приложения	59

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана в соответствии:

- с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464);

- с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом от 09 декабря 2016 № 1565);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. N800);

- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью ГИА является оценка качества освоения ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выявление уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

При разработке программы ГИА определены:

- вид итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной (итоговой) аттестации;
- содержание и необходимые экзаменационные (аттестационные) материалы;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

В Программе ГИА используются следующие сокращения:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

СПО – среднее профессиональное образование;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДР – дипломная работа;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена.

## 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно цикловой методической комиссией по направлению подготовки, согласовывается с работодателями и утверждается директором техникума.

Данная программа доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по техникуму.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в учебном заведении.

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО - Защита дипломной работы и Демонстрационный экзамен.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель.

Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации - с 20.05.2024г. по 28.06.2024г.

### 2.2. Примерный график проведения государственной итоговой аттестации в 2023-2024 учебном году

	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей дипломных работ, рецензентов, состава государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	октябрь 2023 г.
2	Утверждение тематики дипломных работ	январь 2024 г.
3	Оформление приказа о закреплении тематики дипломных работ и руководителей дипломных работ. Выдача студентам индивидуальных заданий для выполнения дипломных работ	январь 2024г.
4	Составление графика выполнения студентами разделов дипломных работ	январь 2024г.

5	Преддипломная практика, включающая в себя подбор и анализ материалов для дипломной работы	22.04. - 18.05. 2024 г.
6	Составление графика консультаций руководителей по вопросам выполнения дипломных работ	Май 2024г.
7	Выполнение дипломной работы	20.05.2024 г. - 14.06.2024г.
8	Проверка разделов дипломной работы и написание отзыва руководителем дипломной работы	Июнь 2024г. (по графику)
9	Допуск дипломных работ к защите заместителем директора по УПР	Июнь 2024г. (по графику)
10	Рецензирование дипломной работы	Июнь 2024г. (по графику)
11	Оформление приказа о допуске обучающихся к защите дипломных работ	Июнь 2024г. (по графику)
12	Защита дипломной работы	17.06. 2024г. - 18.06.2024г.
13	Демонстрационный экзамен	10.06.2024г. - 13.06.2024г.

### **2.3. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена**

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Профессиональные компетенции	
ВПД 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
ВПД 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
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.
ВПД 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

ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 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
ВПД 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

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать следующими общими компетенциями:

<b>Общие компетенции</b>	
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
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 иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Руководитель дипломной работы	Преподаватель профессионального цикла с высшим профессиональным образованием соответствующего профиля из числа педагогических работников ОГБПОУ «НМТ» или представитель работодателя.
Рецензент дипломной работы	Специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике дипломной работы.
<b>Проведение государственной итоговой аттестации</b>	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ОГБПОУ «НМТ», из числа: - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Члены государственной экзаменационной комиссии	Лица, приглашенные из сторонних организаций, педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию; представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников
Эксперты демонстрационного экзамена	Лица, занесённые в качестве экспертов демонстрационного экзамена в соответствующий реестр ИРПО
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала ОГБПОУ «НМТ»

#### 3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1.	Положение «О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в ОГБПОУ «НМТ».
2.	Положение «Об организации выполнения и защиты дипломной работы (дипломного проекта) обучающимися ОГБПОУ «НМТ».
3.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
4.	Методические рекомендации по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.	Индивидуальные задания на выполнение дипломной работы.
6.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
7.	Приказ №1771 от 19.12.2023г. Министерства образования Рязанской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии.
8.	Приказ директора ОГБПОУ «НМТ» о закреплении руководителей, а также о закреплении тем дипломных работ за обучающимися по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2023/2024 учебный год.
9.	Приказ директора ОГБПОУ «НМТ» о составе государственной экзаменационной комиссии для проведения ГИА обучающихся 2023/2024 учебного года.
10.	Приказ директора ОГБПОУ «НМТ» о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
11.	Приказ директора ОГБПОУ «НМТ» о присвоении им квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
12.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
13.	Протоколы демонстрационного экзамена
14.	Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии выпуска 2024 года.
15.	Справочники по профилю специальности, ГОСТы

### **3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации**

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Интерактивная доска, медиапроектор, компьютер
2	Рабочие места	Рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии, секретаря и выпускника
3	Материалы	Чертежи, схемы, пояснительная записка, презентация доклада выпускника
4	Инструменты, приспособления	Лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения
5	Аудитория	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	ЦПДЭ	Материально-техническая база ЦПДЭ соответствует требованиям КОД 43.02.15-1-2024

## **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Выполнение и защита дипломной работы**

#### **4.1.1. Сроки выполнения и защиты дипломной работы**

Перед началом выполнения дипломной работы разрабатывается график выполнения работы на весь период с указанием очередности и срока завершения отдельных этапов.

Утверждение тематики и руководителей дипломных работ производится не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для подготовки и выполнения дипломной работы определены сроки с 20.05.2024 по 28.06.2024 года.

Преддипломная практика в соответствии с графиком учебного процесса – 4 недели – с 22.04.2024 по 18.05.2024 года.

Объем времени на выполнение дипломной работы – 4 недели, защита дипломной работы – 2 недели.

#### **4.1.2. Выбор темы дипломной работы и руководство**

Дипломная работа позволяет оценить подготовку выпускников в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Тема дипломной работы должна быть актуальной, соответствовать состоянию и перспективам развития энергетики, отражать потребности профессиональной практики. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Общий перечень тем дипломных работ обновляется по мере необходимости с учетом новейших технико-экономических потребностей общества, региональной специфики. (Приложение 1)

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями профессионального цикла, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии.

Обучающимся предоставляется право выбора темы дипломной работы, основываясь, как правило, на материалах своих курсовых работ, информации, полученной в ходе производственной практики или результатах и опыте собственной трудовой деятельности. В ходе преддипломной практики целесообразно собрать материал для будущей работы.

Тема дипломной работы закрепляется за обучающимся по его личному письменному заявлению (Приложение 2) на имя заместителя директора по учебно-производственной работе.

Темы дипломных работ и руководители закрепляются за обучающимися приказом директором техникума.

Руководителю совместно с выпускником перед началом преддипломной практики необходимо продумать, какой фактический материал требуется для подготовки дипломной работы по избранной теме. Сбор фактического материала – один из наиболее ответственных этапов подготовки дипломной работы.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. (Приложение 3)

Задания на дипломную работу рассматриваются на заседании ЦМК и подписываются руководителем дипломной работы. Задания выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики, в ходе которой осуществляется сбор материалов для дипломной работы и обобщение информации по избранной теме.

Избранные и утвержденные приказом директора темы дипломных работ, руководители могут измениться в крайних уважительных случаях, но не позже чем за 3 месяца до защиты. Изменения оформляются приказом по техникуму.

Руководитель дипломной работы осуществляет контроль над процессом исследования:

- выдает задание по дипломную работу;
- консультирует по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- рекомендует обучающемуся необходимую методическую литературу, справочные материалы, учебные пособия и другие источники по теме работы;
- проводит предусмотренные расписанием консультации;
- контролирует ход выполнения работы (по частям и в целом);
- готовит отзыв на дипломную работу.

#### **4.1.3. Составление плана исследования и подбор необходимой литературы и фактического материала**

Перед началом выполнения работы обучающийся с помощью руководителя разрабатывает график выполнения работы на весь период с указанием очередности и срока завершения отдельных этапов.

Если обучающийся работал над избранной темой раньше (курсовые работы, доклады и др.) и знает примерный круг проблем и вопросов по данной теме, то сразу же после утверждения темы он должен приступить к составлению плана будущей дипломной работы и обсудить его с руководителем. План дипломной работы представляет собой расположенный в определенной логической последовательности перечень его структурных частей (глав и параграфов, подлежащих раскрытию).

Если обучающийся впервые приступает к работе над темой, начинать сразу с составления плана не рекомендуется. Прежде всего, необходимо определить круг вопросов и проблем, которые следует рассмотреть в дипломной работе. Для этого требуется изучить литературу, наиболее полно раскрывающую тему.

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы дипломной работы. Первоначально с целью обзора имеющихся источников целесообразно обратиться к электронным ресурсам в сети Интернет, чтобы

создать общее представление о предмете исследования, выделить основные главы, параграфы, будущей дипломной работы.

При подборе литературы следует также обращаться к предметно-тематическим каталогам и библиографическим справочникам.

Предварительное ознакомление с источниками следует расценивать как первый этап работы над дипломом. Основным результатом предварительного анализа источников должен стать рабочий план, который представляет собой черновой набросок дипломной работы.

Оптимальный вариант плана дипломной работы вырабатывается постепенно. Включенные в него вопросы могут меняться, уточняться, формулироваться более удачно. Допускается последующее расширение или сужение первоначально запланированных глав и параграфов, их замена в связи с появлением дополнительного практического материала и т.д.

Окончательный вариант плана дипломной работы согласовывается с руководителем и по существу, должен представлять собой содержание работы.

Подбор обучающимися необходимой литературы может осуществляться с использованием предметно - тематических и алфавитных каталогов научных библиотек, картотек и указателей научных работ, журнальных статей, специальных библиографических справочников, издаваемых по различным тематикам, тематических сборников литературы, на основе рекомендаций руководителя и иными путями.

Сбор необходимого для подготовки дипломной работы фактического материала осуществляется в период прохождения преддипломной практики. После этого необходимо обобщить материал, определить его достоверность и достаточность для подготовки дипломной работы.

После того, как изучена и систематизирована отобранная по теме литература, а также собран и обработан фактический материал, возможны некоторые изменения в первоначальном варианте плана работы.

#### **4.1.4. Требования к структуре, содержанию и оформлению дипломной работы**

К написанию дипломной работы можно приступать лишь тогда, когда изучена литература и подобран необходимый материал.

Результаты работы должны быть изложены понятным языком, стилистически и грамматически правильно, логически последовательно, без исправлений и подчисток, без пропусков и произвольных сокращений. Изложение текста должно осуществляться в форме безличного монолога, ведущегося от третьего лица.

Дипломная работа должен иметь следующую структуру:

Титульный лист.

Содержание работы.

Индивидуальное задание.

Введение.

Основная часть, включающая обычно две или три главы, в каждой из которых выделяется, как правило, 2–3 параграфа.

Заключение.

Список использованной литературы.

Приложения.

Титульный лист является первой страницей дипломной работы и заполняется по строго определенным правилам.

После титульного листа помещается содержание, в котором приводятся все заголовки дипломной работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Все заголовки начинаются с заглавной буквы без точки в конце. Последнее слово каждого заголовка соединяют отточием с соответствующим ему номером страницы в правом столбце содержания.

Введение и заключение – важнейшие части дипломной работы. Именно к ним обычно обращаются члены Государственной экзаменационной комиссии для быстрого ознакомления с текстом дипломной работы. Рецензент также внимательно изучает введение и заключение, сопоставляет их, проверяя соответствие намеченных исследователем задач и полученные результаты.

Хотя введение открывает дипломную работу, его окончательный вариант пишется уже после завершения работы над основной частью диплома.

Во введении четко и убедительно обосновывается актуальность избранной темы и современное состояние разрабатываемой проблемы, формулируется цель и задачи дипломной работы. Объем данной части дипломной работы обычно составляет 2-3 страницы.

Обоснование актуальности темы (значимости, важности, приоритетности среди других тем и событий) исследования – одно из основных требований, предъявляемых к дипломной работе. Выпускник должен кратко обосновать причины выбора именно данной темы, её практическую важность. Важно обосновать необходимость изучения проблемы в новых социально-экономических условиях, учесть региональные потребности.

**Цель дипломной работы** представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств. Другими словами, цель работы – исследовать намеченную тему. Часто при формулировке цели используются обороты: «Целью данной работы является исследование...», «Работа нацелена на изучение...». У дипломной работы может быть только одна цель, поскольку для исследования намечена только одна тема.

**Задачи дипломной работы** призваны конкретизировать цель, обозначить те теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в дипломной работе. Количество задач не ограничено. Однако нецелесообразно ставить перед собой слишком большое количество задач, поскольку каждую из них необходимо решить и обосновать выводы. Постановка задач обычно логически связана с намеченными разделами дипломной работы.

В первой главе работы дается анализ теоретических основ исследуемой проблемы. На основе анализа научных работ отечественных и зарубежных специалистов раскрывается сущность исследуемого объекта, рассматриваются различные точки зрения на исследуемый вопрос, дается их оценка, излагается

и мотивируется авторская позиция, оценивается уровень теоретической разработанности проблемы и потребности практики в исследуемой сфере. Так же освещается ее исторический аспект исследуемой проблемы, оценивается современное состояние нормативной базы, специфика существующих отечественных организационных структур и технологий, свойственных изучаемому объекту.

Объем данной главы должен составлять около 25 % от ее общего объема.

Вторая глава имеет обычно практическую направленность, представляет собой расчетную либо проектную часть в зависимости от темы исследования и выполняется на основании индивидуального задания, выданного руководителем дипломной работы. При этом первый параграф данной главы должен содержать в себе краткую характеристику объекта исследования. По объему должна составлять примерно 40-50 % всей работы.

В заключении суммируются теоретические и практические выводы, а также те предложения, к которым автор пришел в результате проведенного исследования. Данные выводы и предложения должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания глав и параграфов работы. На их основе у рецензента, членов государственной аттестационной комиссии должно сформироваться целостное представление о содержании, значимости и ценности представленного исследования. При этом объем заключения обычно не более 10% от общего объема дипломной работы.

Список используемой литературы должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание». В список обязательно должны быть включены все издания, на которые есть ссылки в тексте, а также те важнейшие источники, которые были использованы в процессе подготовки работы, хотя и не приведены в ссылках и примечаниях. Записи необходимо начинать с красной строки. Все источники, используемые при написании работы, располагаются в алфавитном порядке.

Приложения являются не обязательным, но желательным элементом дипломной работы. В них сосредоточивается различный вспомогательный материал, относящийся к основному содержанию работы и подтверждающий содержащиеся в ней выводы, предложения, расчеты (копии подлинных документов, протоколы, выдержки из действующих инструкций, структурные схемы, таблицы, цифровые данные, методический материал, компьютерные распечатки, иллюстрации вспомогательного характера, формы отчетности и другие документы).

После завершения работы над текстом необходимо еще раз тщательно выверить введение и заключение.

Помимо сброшюрованного текста дипломной работы к защите могут быть подготовлены сопроводительные графические материалы, иллюстрирующие суть исследуемой проблемы.



Графические материалы позволяют наглядно проиллюстрировать замысел и основные итоги проведенного исследования, а также сэкономить отпущенное на доклад время. Их наличие положительно сказывается на итоговой оценке дипломной работы. К защите дипломной работы они выполняются в виде чертежей, схем, диаграмм, таблиц на электронных носителях, позволяющих применять мультимедийные технологии. При этом буквенный текст и цифровой материал следует оформить так, чтобы они свободно воспринимались с расстояния 4–5 метров. Указанные материалы могут быть оформлены также на стандартных листах (формат А4) и предложены каждому члену комиссии в виде «раздаточного материала». Количество, состав и содержание графических материалов должно быть согласовано с руководителем.

Однако наличие сформулированных выше общих требований к дипломным работам выпускников вовсе не исключает, а наоборот – предполагает, широкую инициативу и творческий подход обучающихся при разработке избранной темы. Более того, использование оригинальных способов решения стоявших перед дипломником задач является одним из основных критериев высокой оценки качества дипломной работы со стороны государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Качество оформления дипломной работы учитывается государственной экзаменационной комиссией при выставлении итоговой оценки.

### Правила оформления

Требования к оформлению дипломной работы базируются на следующих государственных стандартах:

ГОСТ 7.1-2003 – Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

ГОСТ 7.12-93 – Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке.

ГОСТ 7.82-2001 – Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

Общий объем дипломной работы должен составлять 40-60 страниц машинописного текста.

Дипломная работа должна быть распечатана с использованием принтера на одной стороне листа (формат А4) красителем черного цвета через полуторный интервал с использованием шрифта «Times New Roman», 14 кегль шрифта, количество знаков на странице – примерно 1800. При размещении текста на странице следует оставлять поля (левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм).

После распечатки рукописи текст работы должен быть тщательно проверен автором с целью устранения имеющихся ошибок и опечаток.

Каждая структурная часть работы (введение, главы, заключение, список использованной литературы, приложения) должны начинаться с новой страницы.

Расстояния между названием и текстом параграфа, между заголовком главы и параграфа – 12 мм(24пт), последней строчкой предыдущего параграфа и расположенным ниже заголовком – 16 мм (32 пт).

Интервал между строками должно быть одинаковым по всему тексту (полуторный).

Название глав и параграфов, указанных в «Содержании» работы, должны соответствовать их наименованию в тексте. Одновременно содержание названных частей дипломной работы должно соответствовать их названию.

Наименование глав и параграфов работы должны быть, по возможности, кратким. При их написании не допускаются сокращения и переносы используемых слов. Точка в конце заголовка не ставится. Если они состоят из двух предложений, то их следует разделять точкой. Название параграфа не должно быть последней строкой на странице, а новая страница не должна начинаться с так называемой «висячей» (т.е. короткой) строки.

Заголовки структурных частей работы (содержание, введение, названия глав, заключение, список использованной литературы, приложения) располагаются в середине строки без кавычек и печатаются жирными заглавными буквами.

Номер и название параграфа печатается с заглавной буквы строчным шрифтом, жирно. Выравнивается по ширине (начинается с красной строки).

При оформлении дипломных работ используется сквозная нумерация страниц по всему тексту, включая список использованной литературы и приложения. Каждая страница работы нумеруется арабскими цифрами с использованием шрифта № 10. Титульный лист, Индивидуальное задание и Содержание, хотя и включаются в общую нумерацию (страницы 1,2 и 3, соответственно), однако номера страниц на них не ставятся. На остальных листах номер располагается внизу страницы справа, без точки.

В тексте выпускной квалификационной работы, кроме общепринятых буквенных аббревиатур, используются вводимые их авторами буквенные аббревиатуры, сокращённо обозначающие какие-либо понятия из соответствующих областей знания. При этом первое упоминание таких аббревиатур указывается в круглых скобках после полного наименования, в дальнейшем они употребляются в тексте без расшифровки.

Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики) именуется в тексте рисунками. Они нумеруются в пределах каждой главы арабскими цифрами. Номер рисунка должен состоять из номера главы и порядкового номера рисунка, разделенных между собой точкой. Например, подпись «Рис. 1.2» означает второй рисунок в первой главе. Каждый рисунок должен сопровождаться подписью, характеризующей его содержание. Она включает название рисунка и необходимые пояснения и размещается под рисунком в одну строку с его номером, выравнивается подпись по расположению рисунка.

Рисунки размещаются в работе сразу же за теми страницами, текст которых поясняется данным рисунком.

Числовые данные оформляются в виде таблиц. Каждая такая таблица должна иметь заголовок, включающий расшифровку условных обозначений. Таблицы, как и рисунки, нумеруются в пределах главы. Номер таблицы и ее

название указываются над таблицей. Номер таблицы выравнивается по правому краю. Заголовок таблицы выравнивается по центру таблицы, выделяется жирным шрифтом. Таблицы размещаются в тексте работы или на отдельных листах, включаемых в общую нумерацию страниц. Таблицы можно оформлять 12 кеглем шрифта. Примечания и сноски к таблице печатаются непосредственно под таблицей.

При использовании в работе материалов, заимствованных из литературных источников, цитировании различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки, а в конце работы помещать список использованной литературы.

Как правило, ссылки на источник делаются под чертой, внизу страницы (сноска). Если мысль из какого-нибудь источника излагается своими словами, то сноска должна иметь вид: «См.:» («смотри»), а затем выходные данные произведения или документа. Если на странице работы повторно дается ссылка на один и тот же источник, то сноска должна иметь вид: «Там же. С. ...». Возле цитаты в строке ставится цифра, по которой под чертой определяется принадлежность цитаты. Цитаты можно приводить только по источнику, ссылка на который обязательна.

Если существует необходимость сослаться на это же издание на других страницах работы, то в сноске можно указать лишь фамилию и инициалы автора, а вместо названия работы написать «Фамилия и инициалы автора. Указ. соч.» («Указанное сочинение») с указанием цитируемой страницы.

Нумерация сносок постраничная. При оформлении сносок применяется одинарный междустрочный интервал.

Образцы оформления сносок:

---

1 Кудинов О.А. История отечественного государства и права: Курс лекций. – М., 2006. С. 215.

2 Там же. С. 217.

3 Атаманчук Г.В. Указ. соч. С. 268.

Можно использовать и другой вариант оформления, не прибегая к подстрочным сноскам. В этом случае достаточно указать в квадратных скобках порядковый номер источника в списке литературы и номер процитированной страницы. Например: [5, 236]. Так делается в случае дословного цитирования. Если же просто ссылаются на соответствующее место в источнике, то перед его номером ставится «См.:». Например: [См.: 11, 118].

Такой порядок оформления ссылок на литературные источники позволяет избежать повторения названий источников при многократном их использовании в тексте.

Правила оформления библиографического списка отражены в Приложении 10.

Приложения следует оформлять как продолжение дипломной работы. Все приложения помещаются после списка использованной литературы и отделяются от него отдельной пронумерованной страницей, на которой заглавными буквами пишется слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь заголовок с указанием в правом верхнем углу страницы слова «Приложение ...». Очередность их расположения должна соответствовать порядку ссылок на них в тексте.

При наличии в работе более одного приложения их следует пронумеровать арабскими цифрами без знака № (например: Приложение 3). Если приложение размещается более чем на одном листе, подписывается и нумеруется каждый лист (Приложение 3 (продолжение)). Нумерация страниц, на которых даются приложения, должна быть сквозной и продолжать общую нумерацию страниц основного текста. Связь основного текста с приложениями осуществляется через ссылки – (См. Приложение ...). Каждое приложение обычно имеет самостоятельное значение и может использоваться независимо от основного текста.

В приложения нельзя включать список использованной литературы, вспомогательные указатели всех видов, справочные комментарии и примечания, которые являются не приложениями к основному тексту, а элементами справочно-сопроводительного аппарата работы, помогающими пользоваться её основным текстом.

#### **4.1.5. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы**

После завершения работы над текстом работы, студент-выпускник должен приступить к составлению текста выступления (доклада) и к подготовке наглядной информации для использования во время защиты. Доклад рекомендуется оформить как логически связанный текст объемом 4-5 страниц (заполненные обычным текстом шрифтом Times New Roman, размером 14, набранного с межстрочным интервалом 1,5). Устное выступление на защите должно сопровождаться презентацией. Подготовка презентации обязательна. Помимо нее, по желанию можно выполнить схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал.

Законченный вариант дипломной работы студентом-выпускником представляется руководителю, который дает письменный отзыв (Приложение 4), содержащий характеристику текущей работы над выбранной темой, а также рекомендация по допуску к защите, отмечается ее актуальность, практическая значимость, оцениваются степень самостоятельности автора работы, его склонность к производственной деятельности и т.д.

Дипломная работа должна быть также направлена на рецензирование (Приложение 5).

Рецензия должна включать:

заключение о соответствии выполненного дипломной работы индивидуальному заданию;

оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности предложенных творческих решений, теоретической и практической значимости работы;

оценку дипломной работы в целом, заключение о возможности использования работы обучающегося на предприятии, ее значение.

Рецензентами могут быть руководители предприятий, организаций, или преподаватели (мастера производственного обучения) образовательного учреждения, хорошо владеющие вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты назначаются приказом директора техникума.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель ее подписывает и вместе со своим письменным отзывом и рецензией представляет заместителю директора по учебно-производственной работе. Заместитель директора по УПР на основании отзыва и рецензии принимает решение о допуске работы к защите, делая соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Если заместитель директора по УПР сочтет невозможным допустить работу к защите, этот вопрос рассматривается на заседании методического совета в присутствии руководителя и, при необходимости, обучающегося.

#### **4.1.6. Требования к процедуре защиты дипломной работы**

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при участии в нем не менее 2/3 ее общего состава.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает доклад, вопросы членов комиссии, ответы выпускника, чтение отзыва и рецензии.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Чтение текста доклада занимает в среднем 7-10 минут, в течение которого выпускник излагает основные результаты проведенного исследования. При этом должна быть обоснована актуальность дипломной работы, охарактеризованы научно-нормативная база, объект, предмет и методология проведенного исследования, сформулированы его цель и задачи. После этого излагаются полученные автором результаты, те выводы и предложения, к которым он пришел в итоге, дается оценка эффективности тех предложений, которые сформулированы автором.

Для того чтобы выступление выпускника было позитивно воспринято и оценено комиссией, его следует тщательно подготовить совместно с руководителем. Большую часть доклада должны составлять конструктивные предложения по разрешению проблем, существующих в рамках избранной темы. Данные предложения должны быть хорошо аргументированы, их практическую значимость следует четко обосновать. Для большей наглядности и убедительности доклад может сопровождаться демонстрацией различного иллюстративного материала (схемы, таблицы, графики). Желательно также, чтобы свой доклад выпускник излагал свободно, без излишней привязки к тексту.

После выступления выпускник отвечает на вопросы членов комиссии, а также на замечания, содержащиеся в отзывах руководителя и рецензента.

После окончания публичной защиты ГЭК проводит свое закрытое заседание, на котором оцениваются ее результаты. Принятие решения по каждому из выпускников производится комиссией на основании ознакомления ее членов с оригиналом представленной работы, доклада ее автора в ходе защиты, отзыва руководителя и представленной рецензии.

При этом комиссией учитываются глубина проведенного исследования, его теоретический уровень, значимость полученных результатов, обоснованность выводов и предложений, сформулированных автором, соответствие оформления дипломного исследования установленным стандартам, качество иллюстрационного материала, а также уровень общей подготовленности обучающегося к выполнению своих профессиональных обязанностей. Решение по каждой работе принимается путем открытого голосования, на основе мнения большинства членов комиссии.

Выставленные оценки объявляются в день защиты дипломных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

#### **4.1.7. Критерии и показатели оценивания защиты дипломных работ**

Для оценивания и защиты дипломной работы для экзаменационной комиссии должны быть разработаны и представлены: ведомости промежуточных аттестаций, оценочные задания; оценочные листы (Приложение 2), учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС.

В качестве критериев при оценке дипломных работ должны учитываться:

- 1) оценка рецензента;
- 2) уровень устного доклада и качество ответов на вопросы членов комиссии;
- 3) актуальность избранной темы и тех задач, которые стояли перед автором;
- 4) обоснованность результатов проведенных расчетов и сформулированных по его итогам выводов и предложений;
- 5) степень самостоятельности при написании работы;
- 6) практическая значимость полученных в ходе выполненного исследования результатов.

Обоснованность полученных результатов, а также выводов и предложений, содержащихся в работе, определяется с позиций их соответствия известным производственным положениям и фактам, и иных соображений.

Личный вклад обучающегося в подготовку представленной работы определяется степенью его самостоятельности при выборе темы, постановке задач исследования, обработке и осмыслении полученных результатов, написании и оформлении рукописи.

Практическая значимость полученных в ходе написания дипломной работы результатов оценивается возможностью их использования в практической деятельности на производстве.

Результаты защиты дипломной работы оцениваются государственной экзаменационной комиссией: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При определении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются: доклад выпускника, его ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Ставится оценка:

«Отлично» – если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными работы, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

«Хорошо» – если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает хорошие знания вопросов темы, оперирует данными работы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но допускает неточности. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» – если тема работы актуальна, определены цели и задачи, объем и выполнение работы соответствует поставленным целям, в отзывах рецензента имеются замечания. При защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на поставленные вопросы.

«Неудовлетворительно» – если в работе определены цели и задачи, но объем и содержание работы не соответствуют поставленным целям и задачам, в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускник затрудняется отвечать на вопросы темы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, допускаются к ней повторно не ранее следующего периода работы ГЭК по данной специальности, т.е. через год.

В протокол заседания ГЭК записываются тема дипломной работы, итоговая оценка, особые мнения членов комиссии (при их наличии). Секретарь заносит оценки также в ведомость. В зачетных книжках указывается тема дипломной работы и итоговая оценка, выставленная государственной экзаменационной комиссией. Председатель, члены экзаменационной комиссии и секретарь ставят свои подписи в протоколе, ведомости и в зачетных книжках.

## **4.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена**

### **4.2.1. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (профильный уровень)**

Демонстрационный экзамен 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.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и выполняется в режиме реального времени.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями и профессиональными сообществами, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации (организации-партнеры).

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня используется комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Задания должны содержать все модули заданий по КОД 43.02.15-1-2024 и должны сопровождаться схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

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

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.

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

Не допускается оценивание результатов работ обучающихся, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом указанные эксперты, имеют право оценивать работы других участников 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 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.



#### **4.2.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена (профильный уровень)**

За 1 день до начала экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку оборудования и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ.

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

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

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

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

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Продолжительность демонстрационного экзамена профильного уровня по КОД 43.02.15-1-2024 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 3,5 часа.

### 4.2.3. Образец и описание задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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 БУ,            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>ГИА/ДЭ БУ,            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:            Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.            2 гарнира на выбор участника.            Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.            Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.            Подача закуски:            подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.            Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С            Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>

#### 4.2.4. Оценка выполнения экзаменационных заданий

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями КОД 43.02.15-1-2024 с использованием форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена.

Протокол подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Протоколы в последующем вносятся в цифровую систему оценивания (далее – ЦСО), после чего она блокируется по данной части завершённой оценки.

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 ГИА.

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

Детальная информация о распределении баллов и формате оценки представлена в таблицах.

Распределение значений максимальных баллов (таблица № 7) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица №7

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ 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 подготовки к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
<b>ИТОГО</b>			<b>80,00</b>

#### **4.2.5. 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 № 10.

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

Таблица 9.

<b>Кол-во рабочих мест: 3</b>							
<b>Количество зон застройки площадки: 2</b>							
<b>Зоны площадки</b>							
<b>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</b>			<b>Код зоны площадки</b>		<b>Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)</b>		
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		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ		
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					ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ		
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			А, Б		ГИА/ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания</b>							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
<b>Перечень оборудования</b>							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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 подставке или производственном столе.	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, 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	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Кремер-Сифон для сливков 0,25 – 1 л	Материал нержавеющей сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ



26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер лазерный/цветной А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

**Перечень инструментов**

1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	9,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	9,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

33	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Ложка для мороженного	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющей сталь, длина 300 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющей сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющей сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющей сталь d-8см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

50	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	1,00	шт	3,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

**Перечень расходных материалов**

1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
---	-----------------	--------------	------	----	------	---	--------------------------

2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см	1,00	рулон	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	30,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ



33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>							
1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	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"	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Перечень продуктов</b>							
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

35	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

53	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Грибы сушеные Шиитакэ	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Тапиока Агоу-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

71	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

89	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
100	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

107	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
108	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
121	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
122	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
123	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ



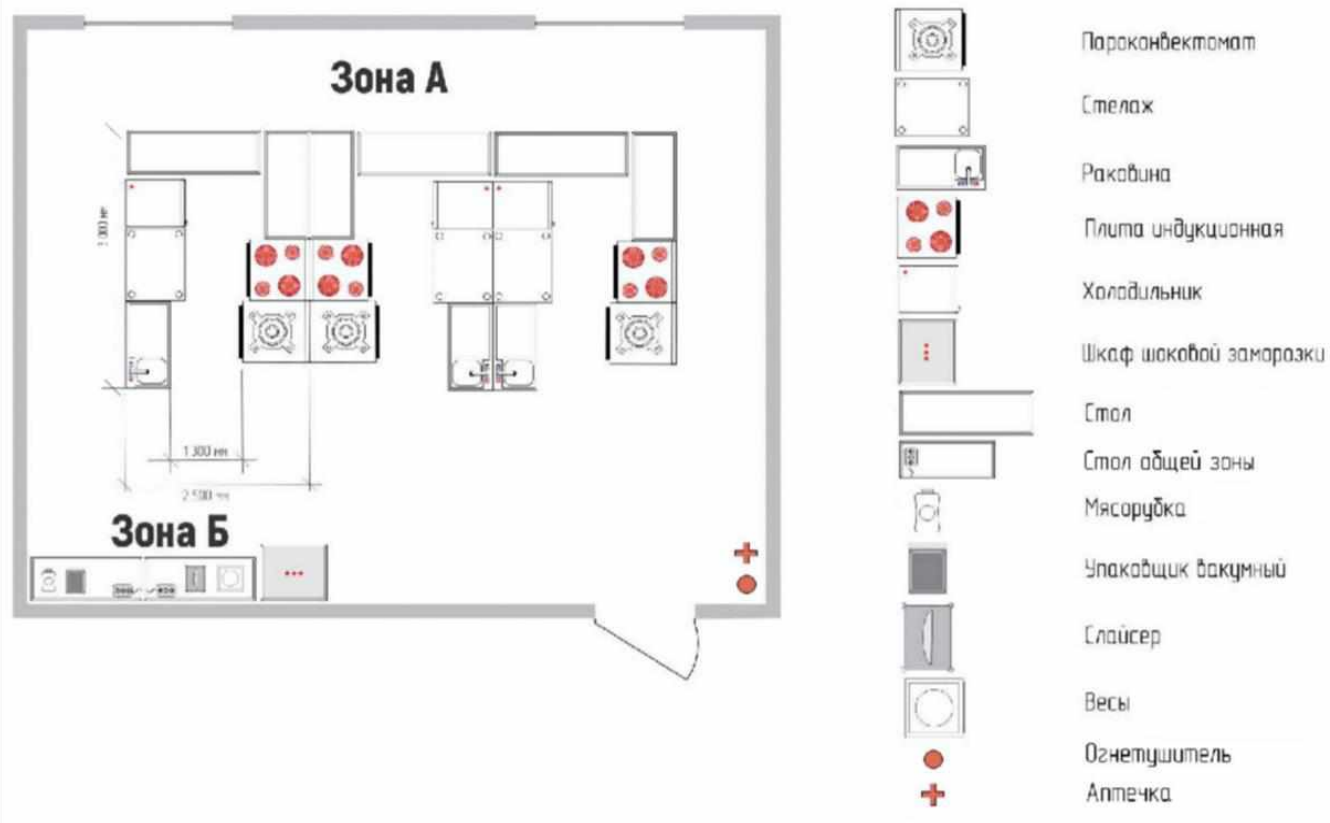
124	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
125	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
126	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
127	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
128	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
129	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
130	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
131	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
132	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Общий стол</b>							
133	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
134	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
135	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
136	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
137	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
138	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
139	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
140	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

141	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
142	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
143	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
145	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
146	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
147	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
148	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
149	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
150	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
151	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
152	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
153	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
154	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
155	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
156	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
157	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
158	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

159	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
160	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
161	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
162	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
163	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
164	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
165	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
166	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
167	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
168	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
169	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
170	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	2	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
171	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
172	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
173	Мята	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
174	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
175	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ ПУ
176	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

#### 4.2.6. Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении.



Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 10.

Таблица № 10

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение	<u>на рабочих столах – 300-500 люкс.</u> (не менее 500 люкс)	А
Интернет	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	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 <u>30 м<sup>2</sup></u> на всю зону	А

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости)	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

#### 4.2.7. Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице 11.

Таблица № 11

<b>Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ</b>	<b>Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)</b>	<b>Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)</b>
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

## 5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Обсуждение результатов защиты и выставление оценок проводится на закрытом заседании ГЭК по завершении защиты всех работ. Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке каждой выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного образовательной организацией образца, в котором фиксируются:

- итоговая оценка дипломной работы каждого выпускника,
- оценка демонстрационного экзамена каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите дипломной работы каждого выпускника,
- присвоение квалификации каждому выпускнику.
- решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем), всеми членами ГЭК и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Итоговая оценка по результатам прохождения ГИА выставляется по результатам выполнения и публичной защиты дипломной работы и оценки за демонстрационный экзамен.

Обучающегося, выполнившего дипломную работу, но получившему при защите оценку «неудовлетворительно» ГЭК имеет право отправить на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту обучающемуся дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации лицо, получившее неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не ранее, чем через шесть месяцев после защиты выпускной квалификационной работы впервые.

Выпускнику, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы и (или) сдаче демонстрационного экзамена выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной ГИА.

Обучающимся, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, директором техникума может быть продлен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии, но не более чем на один год.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) являются оценками "отлично" и "хорошо";

- все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками "отлично";

- количество указанных в приложении к диплому оценок "отлично", включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому.



## **6. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА**

### **6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления о необходимости создания специальных условий. Заявление должно быть представлено не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации заместителю директора по учебно-производственной работе.

Для данной категории выпускников при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- 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, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

### **6.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с ее результатами. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника под подпись в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## Приложение 1

### Примерная тематика дипломных работ

№ п/п	Тема дипломной работы
1.	Организация производства и разработка ассортимента блюд в общедоступной столовой
2.	Разработка ассортимента и организация производства национальных блюд в ресторане с азербайджанской кухней
3.	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента для банкета – фуршета в ресторане 1 класса
4.	Разработка ассортимента и организация производства сложных горячих блюд из птицы, пернато́й дичи и кролика в ресторане
5.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе японской кухни
6.	Разработка ассортимента и организация производства в ресторане 1 класса с французской кухней
7.	Организация производства и разработка ассортимента блюд национальной грузинской кухни в ресторане
8.	Разработка ассортимента и организация производства ресторана с итальянской кухней
9.	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в ресторане первого класса с азиатской кухней
10.	Организация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных в ресторане
11.	Организация производства и разработка блюд сложного ассортимента в ресторане первого класса с вегетарианской кухней
12.	Организация производства и разработка ассортимента сложных фирменных блюд в ресторане высшего класса с национальной мексиканской кухней
13.	Разработка ассортимента и организация производства горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе
14.	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента в кафе-кондитерской
15.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе корейской кухни
16.	Разработка ассортимента и организация производства ресторана с русской кухней класса «люкс»
17.	Организация производства и разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов в ресторане европейской кухни
18.	Организация производства и разработка ассортимента блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении
19.	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента молодежного кафе
20.	Разработка ассортимента и организация производства блюд в кафе с татарской кухней
21.	Организация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса в ресторане

<b>22.</b>	Организация производства и разработка ассортимента сложных изысканных салатов в ресторане класса «люкс» с европейской кухней
<b>23.</b>	Организация производства и разработка ассортимента сложных фирменных блюд в ресторане первого класса с национальной греческой кухней
<b>24.</b>	Организация производства и разработка ассортимента сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане
<b>25.</b>	Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха
<b>26.</b>	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов в ресторане первого класса

## Приложение 2

Заместителю директора по УПР  
ОГБПОУ «Новомичуринский  
многоотраслевой техникум»  
Музычук С.В.  
от обучающегося (ейся) 4 курса,  
группы №\_\_ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

---

(ФИО обучающегося полностью)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему дипломной работы:

---

---

---

Руководителем дипломной работы прошу назначить:

---

---

(Ф.И.О., должность)

Тема с руководителем согласована \_\_\_\_\_  
(подпись руководителя)

«15» января 2024 г.

---

(подпись обучающегося)

## Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Группа № \_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**  
обучающегося

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя и отчество)

1. Тема дипломной работы:

\_\_\_\_\_

2. Цель и задачи дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Основные вопросы, требующие решения при выполнении дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Основная литература, нормативные акты и другие материалы, рекомендуемые к изучению и использованию в ходе написания дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Сроки выполнения дипломной работы:

представление законченной работы руководителю: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

представление работы на рецензию: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

6. Дата выдачи задания: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

РУКОВОДИТЕЛЬ:

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия, инициалы)

ЗАДАНИЕ ПОЛУЧИЛ:

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия обучающегося (йся))

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, группа № \_\_\_\_

(тема дипломной работы)

Соответствует ли объект и предмет исследования поставленной проблеме?

Да  Нет

Соответствует ли структура работы, поставленным задачам?

Оптимально  Достаточно  Недостаточно

Содержатся ли во введении все необходимые элементы (актуальность, объект, предмет, цель, задачи)?

Да  Нет

Уровень работы с источниками и литературой:

Оптимальный  Достаточный  Недостаточный

Теоретический уровень работы.

Оптимальный  Достаточный  Недостаточный

Уровень анализа объекта исследования.

Оптимальный  Достаточный  Недостаточный

Достаточно ли аргументированы предложения и рекомендации

Оптимально  Достаточно  Недостаточно

Отвечает ли заключение на все вопросы, поставленные во введении.

Да  Нет

Работа оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Да  Нет

Показательность материалов, вынесенных в качестве приложения

Оптимально  Достаточно  Недостаточно

Тема дипломной работы раскрыта

Оптимально  Достаточно  Недостаточно

Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к дипломной работе по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Да  Нет

Заслуживает ли обучающийся (аяся) присвоения квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Да  Нет |

Руководитель:

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РЕЦЕНЗИЯ**  
на дипломную работу

\_\_\_\_\_ (наименование темы)

Обучающегося (йся)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

4 курса, группы \_\_\_\_, специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело  
1. Актуальность выбранной темы

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

2. Обоснованность выбора источников литературы, соблюдения требований к оформлению

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

3. Степень раскрытия сущности вопроса

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

4. Основные достоинства работы

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

5. Замечания по работе и ее недостатки

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

6. Работа заслуживает

\_\_\_\_\_ (оценка по пятибалльной системе)

Рецензент \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

\_\_\_\_\_ (подпись)



**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ**

Группа \_\_\_\_\_

№ п/п	ФИО обучающегося (йся)	Подпись	Дата
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»**

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ТЕМА:**

---

---

---

Обучающейся (гося) 4 курса, группы 13

---

---

Руководитель дипломной работы:

---

---

Допущена к защите  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Музыкачук С.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата сдачи: \_\_\_\_\_  
Дата защиты: \_\_\_\_\_  
Оценка: \_\_\_\_\_

г. Новомичуринск, 2024г.