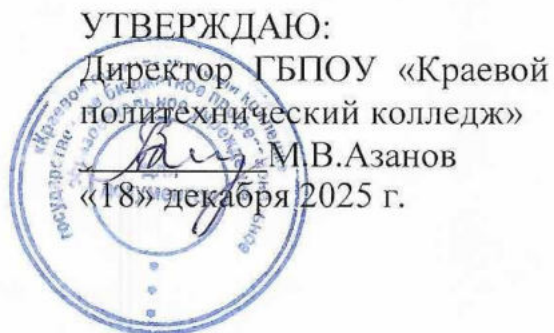


Министерство образования и науки Пермского края

Бардымский филиал
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«КРАЕВОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



СОГЛАСОВАНО:
Председатель ГЭК
Г.Г.Зиятова
«18» декабря 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «Краевой
политехнический колледж»
М.В.Азанов
«18» декабря 2025 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
выпускников Бардымского филиала
ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок освоения образовательной программы
3 года 10 месяцев

Программа рассмотрена на заседании
педагогического совета колледжа
«18» декабря 2025г.

1 Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства Просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800).

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.3 Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.4 К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.5 Основной профессиональной образовательной программой по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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

- 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.

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

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

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.5 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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.

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

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

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.

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

Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

- ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 7.2. Осуществлять обработку и подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья.
- ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента
- ПК 7.5. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента.
- ПК 7.6. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра, теста разнообразного ассортимента
- ПК 7.7. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.8. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.9. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 7.10. Осуществлять организацию рабочего места, приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд и напитков диетического (лечебного) питания

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

1.9 Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2. Форма государственной итоговой аттестации

2.1 Формой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и государственного экзамена в форме демонстрационного экзамена.

2.2 Вид государственной итоговой аттестации: дипломная работа и государственный экзамен (демонстрационный экзамен)

3. Объем времени на подготовку и проведение

3.1 В соответствии с учебным планом специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** объем времени на подготовку и проведение защиты дипломной работы составляет 6 недель в период с 18 мая по 28 июня 2026 г: 4 недели подготовки к государственной итоговой аттестации; 2 недели государственной итоговой аттестации.

3.2 Сроки проведения защиты дипломной работы с 15 июня 2026 г. по 28 июня 2026 г. Сдача государственного экзамена с 15 июня 2026 г. по 18 июня 2026 г.

4. Примерная тематика и порядок утверждения тем дипломных проектов (работ)

4.1 Примерная тематика дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии. Темы дипломных проектов (работ) должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Примерный перечень тем дипломных проектов (работ) представлен в приложении 1.

4.2 Приказом директора на основании решения цикловой методической комиссии каждому студенту, выполняющему дипломный проект (работу), назначается руководитель. Назначение руководителя осуществляется одновременно с закреплением темы дипломного проекта (работы) за студентом и оформляется одним приказом. По некоторым разделам дипломного проекта (работы) могут быть назначены консультанты.

4.3 После утверждения тем дипломных проектов (работ) руководители дипломных проектов (работ) разрабатывают индивидуальные задания. Задания на дипломный проект (работу) подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

4.4 Задания на дипломный проект (работу) выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5 Выдача заданий на выполнение дипломного проекта (работы) осуществляется на консультации, в ходе которой разъясняются назначение, цели и задачи, структура, объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы). На консультации студентам выдаются методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы).

4.6 Выполнение дипломного проекта (работы) осуществляется в соответствии с графиком, в котором отражаются этапы выполнения проекта (работы).

4.7 Консультирование (индивидуальное и групповое) осуществляется в соответствии с расписанием.

5 Структура дипломного проекта (работы) и требования к ее содержанию

5.1 Дипломный проект (работа) состоит из пояснительной записки и графической части. Выполнение пояснительной записки должно соответствовать ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-68. Порядок расположения документов дипломного проекта в подшивке:

- титульный лист;
- реферат;
- задание;
- отзыв;
- рецензия;
- содержание (оглавление);
- основной материал пояснительной записки;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

5.2 Текстовый документ должен в краткой и четкой форме раскрывать замысел проекта (работы), содержать описание методов исследования и (или) расчетов, описание проведенных экспериментов, принципа работы механизмов, последовательность технологических операций, анализ результатов и выводы по ним, технико-экономическое сравнение рассматриваемых вариантов решений. Как правило, текст должен сопровождаться иллюстрациями (графиками, эскизами, схемами и т. п.).

5.3 Реферат должен содержать:

- сведения о количестве листов (страниц), количество иллюстраций, таблиц, используемых источников, приложений, перечень ключевых слов;
- текст реферата.

Текст реферата должен отражать:

- объект разработки;
- цель проекта;
- методы и оборудование;
- полученные результаты и их новизну;
- основные конструктивные, технологические и технико-эксплуатационные характеристики;
- степень внедрения;
- рекомендации по внедрению или итоги внедрения работы;
- область применения;
- экономическую эффективность или значимость работы;
- прогнозные предположения о развитии разработки;
- дополнительные требования.

5.4 Содержание основной части проекта должно отвечать заданию (ТЗ) и требованиям, изложенным в методических указаниях соответствующей цикловой комиссии.

5.5 Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненного проекта (работы), оценку полноты решения поставленных задач, рекомендации по конкретному использованию результатов работы, ее экономическую, научную, социальную значимость.

5.6. Объем дипломного проекта должен составлять 60-80 страниц машинописного текста (требования к содержанию, оформлению, структуре дипломного проекта представлены в методических указаниях). Список использованной литературы должен включать не менее 15 источников (требования к оформлению библиографического списка представлены в методических указаниях).

6. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию дипломного проекта (работы)

5.1 Не позднее, чем за две недели до проведения процедуры защиты проводится предварительная защита дипломных проектов (работы)

5.2 На предварительной защите дипломных проектов студент представляет доклад, отражающий основное содержание работы; руководитель характеризует деятельность студента по выполнению работы; преподаватели цикловой методической, и студенты учебной группы задают вопросы по содержанию работы; присутствующие могут принять участие в обсуждении работы. По итогам обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению содержания работы.

5.3 Дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию с привлечением специалистов предприятий, организаций, учреждений, являющихся потребителями кадров данной специальности, или преподавателей другой образовательной организации.

5.4 Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

5.5 Рецензент оценивает дипломный проект по форме и по содержанию. В рецензии отражаются следующие вопросы:

- актуальность темы дипломного проекта (работы);
- степень и полнота соответствия собранных материалов цели и задачам исследования;
- качество обработки материала;
- соответствие содержания и оформления работы предъявляемым требованиям;
- обоснованность сделанных выводов и предложений;
- конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению дипломного проекта с указанием разделов и страниц;
- рекомендации по оценке дипломного проекта.

5.6 Рецензия подписывается рецензентом с указанием ФИО, места работы, должности, даты. Рецензия заверяется печатью учреждения, в котором работает рецензент.

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

5.8 Законченный и оформленный дипломный проект (работа) подписывается студентом, руководителем, консультантами, рецензентом и вместе с отзывом руководителя и рецензией представляется заместителю директора по учебной работе, который решает вопрос о допуске студента к защите.

5.9 Дипломный проект (работа) должна быть полностью закончен, оформлен и представлен секретарю ГЭК за 3 дня до защиты.

7. Порядок защиты дипломных проектов (работ)

7.1 Защита дипломного проекта (работы) включает следующие моменты:

- представление секретарем ГЭК студента членам комиссии;
- доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах дипломного проекта (не более 15 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- представления отзыва руководителя на дипломный проект;
- заслушивание рецензии;
- ответы дипломника на замечания рецензента.

7.2 Продолжительность защиты одного дипломного проекта (работы), как правило, не должна превышать 15 минут.

7.3 Государственная экзаменационная комиссия присваивает квалификацию и выставляет итоговую оценку по результатам выступления дипломника.

7.4 Государственная экзаменационная комиссия оценивает дипломный проект исходя из:

- устного доклада студента;
- ответов на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии;
- отзыва руководителя;
- отзыва рецензента;

7.5 В день защиты после закрытого заседания государственной экзаменационной комиссии и оформления протокола заседания по защите дипломного проекта студентам объявляются результаты.

7.6 Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления.

7.7 Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

8. Критерии выставления оценок на основе выполнения и защиты дипломного проекта (работы)

8.1 «Отлично» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

- Выпускная квалификационная работа (ВКР) носит проблемный характер.

- ВКР свидетельствует об усвоенных знаниях общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в полном объеме.

- Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

- Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

- При защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

8.2 «Хорошо» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

- ВКР свидетельствует об усвоенных знаниях общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в полном объёме.

- Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями.

- Работа имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.

- При защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

8.3 «Удовлетворительно» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

- ВКР свидетельствует о неполных знаниях общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

- Работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения.

- В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

8.4 «Неудовлетворительно» выставляется за следующий дипломный проект (работу):

- ВКР не свидетельствует об усвоенных знаниях в полном объёме.

- Работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- ВКР не имеет выводов либо они носят декларативный характер.

- В отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания.

- При защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

9. Сдача демонстрационного экзамена

9.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), разрабатываемых ФГБОУ «Институт развития профессионального образования» и размещенных на официальном сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (firpo.ru) в банке оценочных материалов <https://bom.firpo.ru/>.

9.2 Для проведения демонстрационного экзамена выбран КОД базового уровня по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело** (Приложение 2).

9.3 Демонстрационный экзамен проводится на площадке, которая должна быть аккредитована в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) не позднее, чем за 30 календарных дней до планируемой даты начала демонстрационного экзамена.

9.4 В целях определения соответствия результатов освоения студентами требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

9.5 Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

9.6 Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

9.7 При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты из состава экспертной группы демонстрационного экзамена.

9.8 Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

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

9.10 В ходе проведения демонстрационного экзамена председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

9.11 По результатам государственной итоговой аттестации 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.

10. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена

в оценку

10.1 Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

10.2 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

10.3 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

10.4 Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

10.5 Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии со следующей таблицей

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100,00%
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0,00 - 24,9	25,0 - 32,4	32,5 - 44,9	45,0 - 50,0

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

11.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья демонстрационный экзамен проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

11.2 При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, предусмотренных разделом 7 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства Просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800).

11.3 При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

11.4 Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться исходя из требований к условиям труда лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

12. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

12.1 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.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора
по учебной работе

_____ Т.А.Намётова
« ____ » _____ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК

_____ Н.А.Леонтьева
« ____ » _____ 2025 г.

**Примерная тематика дипломных проектов (работ) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
2. Организация процесса приготовления и приготовление мясных сложных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в кафе с использованием современных технологий и оборудования.
4. Инновационный подход в организации процесса приготовления, оформления и реализации сложного горячего десерта с ингредиентами Уральского региона
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса в кафе.
6. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий из вафельного теста.
7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве сложных полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий с использованием новых видов отделочных полуфабрикатов.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.
12. Разработка блюд из овощей в авторском исполнении с использованием новых видов сырья и способов тепловой обработки.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.
14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных

- технологий и оборудования.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных национальных блюд в кафе русской кухни.
 17. Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
 18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
 19. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих банкетных блюд.
 20. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
 21. Разработка блюд из мяса в авторском исполнении с использованием новых видов сырья и способов тепловой обработки.
 22. Совершенствование ассортимента и организация процесса приготовления блюд из рыбной рубленой массы.
 23. Организация производства кондитерских изделий с использованием новых видов технологического оборудования.
 24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.
 25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания
 26. Разработка блюд из грибов в авторском исполнении с использованием новых видов сырья и способов тепловой обработки.
 27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков из мяса и рыбы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
 28. 29 Разработка и особенности в приготовлении вторых горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг)
 29. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей мясной кулинарии для эффективной доставки потребителю.
 30. Разработка технологического процесса и приготовление низкокалорийных кондитерских изделий для здорового питания.
 31. Организация процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий в кафе с татарской кухней.
 32. Организация процесса приготовления и приготовление блюд в кафе с удмуртской кухней на примере
 33. Организация процесса приготовления и приготовление тушеных блюд из мяса в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
 34. Разработка рецептуры и технологии приготовления авторского сложного горячего мучного блюда на примере пельменей
 35. Разработка рецептуры и технологии приготовления авторского сложного горячего мучного блюда на примере вареников.

36. Инновационный подход в организации процесса приготовления, оформления и реализации мясных блюд из крольчатины.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложного горячего блюда из мяса с/х птицы с использованием национальных рецептов народов Сибири
38. Организация производства сложных горячих блюд из дикорастущих трав с использованием новых видов технологического оборудования.

Задания для демонстрационного экзамена

Задания разработаны в целях организации и проведения демонстрационного экзамена и рассчитаны на 3 часа 30 минут.

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

Задание модуля 1:

Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.

Минимум два гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ (вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника;
- температура подачи от 35°C и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов.

Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание модуля 2:

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 C (измеряется по борту тарелки);

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов.

Обобщенная оценочная ведомость

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 50 баллов.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁴	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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00

2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
		ИТОГО	50,00

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Инфраструктурный лист

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики	Единица измерения
1	2	3	
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	1
3.	Плита	Плита	1
4.	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	1
5.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная	1
6.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300 л., 5 полок обязательно	1
7.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	1
8.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.	1
9.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	3
10.	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал: металл	1
11.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал: металл	1

12.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1
13.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1
14.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1
15.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	1

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Гастростомка из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	6,00
2.	Гастростомка из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	6,00
3.	Набор ножей поварская тройка	Материал: нержавеющая сталь; длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00
4.	Лопатка силиконовая	Материал: пищевой силикон	3,00
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал: металл	1,00
6.	Терка	4 грани, материал: металл	1,00
7.	Миски металлические	Объем: 0,5 л, 1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	6,00
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	1,00 набор
9.	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00
10.	Стейнер для induction плит	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	4,00
11.	Набор разделочных досок, пластиковые	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1,00 набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	1,00
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	1,00
14.	Венчик	Не менее 240 мм	1,00
15.	Сито для протираания	Диаметр от 7-10 см	2,00
16.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00
20.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	2,00
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	5,00
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	2,00
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	5,00
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1,00
26.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум	1,00

		12 шт	
27.	Горелка газовая	На усмотрение образовательной организации	1,00
28.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	1,00
29.	Соусник	не менее 50 мл	1,00
30.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	1,00
31.	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	1,00
32.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	2,00
33.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	1,00
34.	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	На усмотрение образовательной организации	1,00

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00
2.	Стаканы одноразовые	200мл	4,00
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см	1,00 рулон
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1,00
5.	Средство для мытья посуды, 500 мл.	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1,00
6.	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00
7.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00
8.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L	10 пар
9.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1,00
10.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	6,00
11.	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	25,00
12.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00
13.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1,00
14.	Пакеты для мусора	60 л	2,00
15.	Пакеты для мусора	120 л	2,00
16.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	10,00
17.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2,00
18.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	1,00 гр
19.	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	2,00 лист
20.	Перманентный маркер	на усмотрение образовательной организации	1,00
21.	Стикеры для маркировки сырья,	на усмотрение образовательной организации	50,00

	полуфабрикатов и готовой продукции		
--	------------------------------------	--	--

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2,00
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	1,00
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1,00 компл

Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	1,00
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1,00
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1,00
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1,00
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм	1,00
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1,00
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	1,00
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00
№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	2,00

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место
1	2	3	4
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	1,00 на всю площадку
2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	1,00 на всю площадку

Единый список продуктов для участников

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Продукты	Допустимое количество	Заказ
Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Творожный	Максимальное количество 350 гр	
Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	
Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	
Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	
Сливочное масло 82,5%	Максимальное количество 500 гр	
Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	
Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	
Сметана 20% , 25%	Максимальное количество 300 мл	
Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	
Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	
Баклажан	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	
Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	
Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	
Имбирь	Максимальное количество 50 гр	
Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	
Тыква	Максимальное количество 300 гр	
Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	

Лук порей	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	
Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	
Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	
Перец чили	Максимальное количество 50 гр	
Чеснок	Максимальное количество 50 гр	
Томаты	Максимальное количество 300 гр	
Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	
Морковь	Максимальное количество 400 гр	
Апельсин	Максимальное количество 300 гр	
Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	
Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	
Груша	Максимальное количество 200 гр	
Лайм	Максимальное количество 100 гр	
Лимон	Максимальное количество 200 гр	
Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Ежевика	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	
Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	
Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	
Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	
Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	
Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество	