

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Калачинский аграрно-технический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

 / Иноземцева Т.Г. /
«18» ноября 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ КАТТ

 /Страздина Е.А. /

«18» ноября 2025 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по программе подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар-кондитер

на 2025-2026 учебный год

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического
совета

Протокол №3

от «17» ноября 2025 г.

г. Калачинск - 2025 год

№	Содержание	Стр.
1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1.	Общие принципы организации и проведения ГИА	3
1.2.	Нормативные правовые акты и иные документы, на основе которых разработана программа ГИА	3
1.3.	Список используемых терминов и сокращений	4
2.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА	6
2.1.	Профессия / специальность СПО	6
2.2.	ФГОС СПО	6
2.3.	Квалификация	6
2.4.	Срок получения СПО по программе	6
2.5.	Итоговые образовательные результаты по программе	7
3.	ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА	9
3.1.	Форма и сроки проведения ГИА	9
3.2.	Проведение демонстрационного экзамена	9
3.3.	Условия подготовки и проведения ГИА	10
3.3.1.	Кадровое обеспечение	10
3.3.2.	Документационное обеспечение	12
3.3.3.	Информационное обеспечение	12
3.3.4.	Условия допуска выпускников к государственной итоговой аттестации	14
3.3.5.	Комплект оценочной документации	14
4.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	16
4.1.	Критерии оценивания демонстрационного экзамена	16
5.	УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА	18
6.	УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ДОБРОВОЛЬЦЕВ (ВОЛОНТЕРОВ) К ГИА	18
7.	ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА	18
7.1.	Порядок апелляции	18
7.2.	Порядок пересдачи ГИА	19
8.	ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	20
9.	ОСОБЕННОСТИ ГИА В ФОРМЕ ДЭ ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ, СОВМЕЩЕННОГО С НОК	22
10.	ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА ПОСЛЕ УСПЕШНОГО ПРОХОЖДЕНИЯ ГИА	22
	ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ГИА	
	Приложение 1. КОД	23
	Приложение 2. Лист ознакомления с программой ГИА	41

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие принципы организации и проведения ГИА

Цель проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта

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

1.2 Нормативные правовые акты и иные документы, на основе которых

разработана программа ГИА

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе:

Нормативных документов:

– Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом № 1569 от 09.12.2016 года;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Методических документов:

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 26 июня 2023 г. № П-293 «О введении в действие Положения о цифровом паспорте компетенций, утверждении примерной формы цифрового паспорта компетенций»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 декабря 2023 г. № П-616 «Об утверждении Методических указаний по разработке вариативной части комплекта оценочной документации, вариативной части задания и критериев оценивания для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня»; (для ДЭ профильного уровня с инвариантной частью)

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. № 05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку и Рекомендации по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена).

Локальных нормативных актов БПОУ КАТТ, регулирующих вопросы организации и проведения ГИА в образовательной организации:

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования БПОУ КАТТ;

– Приказ директора ПОО о создании государственных экзаменационных комиссий и апелляционной комиссии, и утверждении их составов от «__» ____ 20__ г. №__.

– Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– График проведения демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования на 2026 год.

1.3 Список используемых терминов и сокращений

Демонстрационный экзамен (ДЭ) – форма аттестации, направленная на определение уровня освоения обучающимся, выпускником материала, предусмотренного образовательной программой среднего профессионального образования или ее частью, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных обучающимся, выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе

требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая один или несколько видов профессиональной деятельности и выполняемая в режиме реального времени в условиях реального или смоделированного производственного процесса.

Комплект оценочной документации (КОД) – комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Критерии оценивания – система оценки результатов демонстрационного экзамена, содержащая декомпозицию умений, навыков / практического опыта (подкритериев), представляющую собой перечень конкретных оцениваемых действий (операций) или наборов действий (операций), с описанием результата их выполнения и указанием соответствующей оценки в баллах.

Обучающийся – лицо, осваивающее образовательную программу среднего профессионального образования.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (обучающийся с ОВЗ) – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Подготовительный день демонстрационного экзамена (ПД ДЭ) – день, назначаемый не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена, в течение которого главным экспертом проводится комплекс мероприятий по проверке готовности центра проведения демонстрационного экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы, распределение рабочих мест (с использованием способа случайной выборки) и знакомство с ними участников демонстрационного экзамена в присутствии членов экспертной группы, технического эксперта, участников демонстрационного экзамена.

Продолжительность демонстрационного экзамена – промежуток времени, непосредственно затрачиваемый участниками демонстрационного экзамена на выполнение задания в соответствии с условиями комплекта оценочной документации.

Цифровой паспорт компетенций (ЦПК) – электронный документ,

формируемый оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования методом автоматизированной генерации на основании информации, содержащейся в информационных системах оператора демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования, о результатах прохождения обучающимся, выпускником аттестации в форме демонстрационного экзамена по образовательной программе среднего профессионального образования.

Центр проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) – это оборудованная и оснащённая площадка для проведения демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации. *Экзаменационная группа* – группа обучающихся, выпускников образовательной организации, проходящая демонстрационный экзамен в соответствии с требованиями одного комплекта оценочной документации, в одном центре проведения демонстрационного экзамена, созданная решением образовательной организации.

Эксперт демонстрационного экзамена – физическое лицо, приглашенное из сторонней организации и обладающее профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен, включенное в состав экспертной группы и осуществляющее независимую экспертную оценку выполненных выпускником, обучающимся заданий демонстрационного экзамена.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

2.1 Профессия СПО

43.01.09 Повар, кондитер

2.2 ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, регистрационный № 44898).

2.3 Квалификация в соответствии с профессиональной образовательной программой: повар-кондитер

2.4 Срок получения среднего профессионального образования по программе: в очной форме обучения на базе основного общего образования

– 3 года 10 месяцев.

2.5 Итоговые образовательные результаты по программе:

Выпускник, освоивший ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Результаты освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Таблица 1

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней

	<p>птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое</p>

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:	<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>

3. ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

3.1 Форма и сроки проведения ГИА

В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

Сроки проведения ГИА: с 18 мая по 29 мая 2026 года.

3.2 Проведение демонстрационного экзамена

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 проводится по профильному уровню.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению БПОУ КАТТ на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.3 Условия подготовки и проведения ГИА

3.3.1 Кадровое обеспечение

ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), созданной по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в порядке, предусмотренном Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок):

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом *БПОУ КАТТ* и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Министерства образования Омской области.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа создается по профессии среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

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

грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

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

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

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Секретарь ГЭК назначается приказом директора БПОУ КАТТ, осуществляет документационное сопровождение ГИА.

3.3.2 Документационное обеспечение

Для подготовки и проведения ГИА в форме ДЭ в БПОУ КАТТ издаются следующие локальные и организационно-распорядительные акты:

- Приказ о подготовке к проведению ГИА в 2026 году по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- План подготовки и проведения ГИА выпускников в форме ДЭ;
- Приказ об утверждении графика сдачи ГИА в 2026 году;
- Приказ о допуске к ГИА в 2026 году;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ о переводе результатов ДЭ в пятибалльную отметку;
- Приказ о создании и утверждении состава ГЭК в 2026 году по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ о создании и утверждении состава апелляционной комиссии.

3.3.3 Информационное обеспечение

В соответствии с Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»:

п. 24 Порядка Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с

участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА

п. 26 Порядка Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

п. 28 Порядка Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

п. 32 Порядка Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

п. 44 Порядка Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения де

п. 45 Порядка Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

3.3.4 Условия допуска выпускников к государственной итоговой аттестации

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

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

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

3.3.5 Комплект оценочной документации

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых Федеральным оператором демонстрационного экзамена – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ и размещенных не позднее 1 октября 2025 года на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена <https://bom.firpo.ru/Public>.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД (43.01.09-1-2026), включенного в Программу ГИА(Приложение №1),

<https://bom.firpo.ru/file/public/117850/%D0%9A%D0%9E%D0%94%2043.01.09-1-2026%20%D0%A2%D0%BE%D0%BC%201.pdf>.

Комплект оценочной документации включает:

- комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
- перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
- примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена;
- требования к составу экспертных групп;
- условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости);
- инструкции по технике безопасности;
- образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Доступ выпускников к конкретному варианту задания, а также к критериям их оценивания осуществляется только в день демонстрационного экзамена.

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

Центр проведения демонстрационного экзамена: БПОУ «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», г. Омск, ул. 27 Северная, 69.

Демонстрационный экзамен предполагает обязательное наличие подготовительного дня, проводимого не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена.

В подготовительный день главным экспертом ДЭ осуществляется распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки, выпускники знакомятся со своими рабочими местами, с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

Технический эксперт под подпись знакомит выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

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

Сроки проведения демонстрационного экзамена: с 18 мая по 29 мая 2026 года.

Подготовительный день – 15 мая 2026 г.

Продолжительность демонстрационного экзамена: 4 часа 00 минут.

В день экзамена участник ознакомляется с заданиями ДЭ и занимает свое рабочее место. После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий, а после объявления окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

4.1 Критерии оценивания демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (Приложение А).

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

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

Критерии оценивания и количество начисляемых баллов приведены в Таблице 2.

Таблица 2- Критерии оценивания и количество начисляемых баллов

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	7,00

		мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	11,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО:			75,00

В соответствии с письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. №05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку)

Результаты демонстрационного экзамена в баллах переводятся в оценку в соответствии со Шкалой перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку (таблица 3.).

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 3– Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

Оценка	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4 хорошо»	«5 отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %

Пороги для перевода баллов в оценки	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75
-------------------------------------	--------	-----------	-----------	---------

5. УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА

При проведении ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер не предусмотрен учет результатов ПА, в связи с тем, что ПА не проводилась в соответствии с требованиями предусмотренными письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. №05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (Рекомендации по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена).

6. УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ДОБРОВОЛЬЦЕВ (ВОЛОНТЕРОВ) К ГИА

Оценочные материалы для проведения ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025, не предусматривают привлечения добровольцев (волонтеров) к проведению ГИА.

7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА

7.1 Порядок апелляции

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»:

п. 71 Порядка По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция)

п. 72 Порядка Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

п. 73 Порядка Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

п. 78 Порядка В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол

7.2 Порядок передачи ГИА

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»:

п.67 Порядка Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной

п.68 Порядка Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

п. 69 Порядка Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

п. 70 Порядка Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»:

п. 83 Порядка Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности)

п. 84 Порядка При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

п. 85 Порядка Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

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

специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

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

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

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка)

п. 86 Порядка Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

9. ОСОБЕННОСТИ ГИА В ФОРМЕ ДЭ ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ, СОВМЕЩЕННОГО С НОК

Проведение демонстрационного экзамена профильного уровня, совмещенного с НОК, данной программой ГИА не предусмотрено.

10. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА ПОСЛЕ УСПЕШНОГО ПРОХОЖДЕНИЯ ГИА

Выпускнику, завершившему обучение и успешно прошедшему ГИА по ОП СПО, на основании решения ГЭК, выдается документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании) по установленному образцу.

Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 календарных дней после издания приказа об отчислении выпускника.

Диплом без приложения к нему действителен. Приложение к диплому недействительно без диплома.

Диплом с отличием выдается при выполнении следующих условий:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты), за исключением оценок «зачтено», являются оценками «отлично» и «хорошо»;
- все оценки по результатам ГИА являются оценками «отлично»;
- количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам ГИА, составляет не менее 75 % от общего количества оценок, указанных в приложении, за исключением оценок «зачтено».

Выпускник, успешно сдавший ДЭ, наряду с дипломом о среднем профессиональном образовании получает цифровой паспорт компетенций (ЦПК).

ЦПК – электронный документ, подтверждающий уровень владения профессиональными умениями и навыками. Документ формируется по итогам прохождения аттестации по ОП СПО в форме ДЭ. Результаты ДЭ отражаются в ЦПК в виде набранных баллов в разрезе критериев/модулей задания

Приложение №1 к программе
 ГИА по профессии 43.01.09
 Повар, кондитер
 (2024 – 2026 г.)

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
 ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Код и наименование профессии среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации (КОД):	КОД 43.01.09-1-2026

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4 – Содержательная структура КОД

Вид деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

		<p>Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p>Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p>
		<p>Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
		<p>Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p>
	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения: соблюдать выход при порционировании</p> <p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p>

		Умение: соблюдения выхода при порционировании
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
	Умение: доводить до вкуса	

		<p>Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p>
		<p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p>
		<p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>

Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу ; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без

футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях: -необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

-по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место

-выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

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

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

Образцы задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание, продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 3.

Таблица 3 - Задание ДЭ

Номер и наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1 ч. 00 мин.

Текст образца задания

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Модуль № 1:

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

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид полуфабриката из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Приложение №2 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Образец заявки на продукты (Приложение №3 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Модуль № 2:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

Текст задания:

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- форма мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Приложение №2 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Образец заявки на продукты (Приложение №3 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Модуль № 3:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Текст задания:

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, **вид (форма) нарезки** овоща определяется в подготовительный день.

Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;

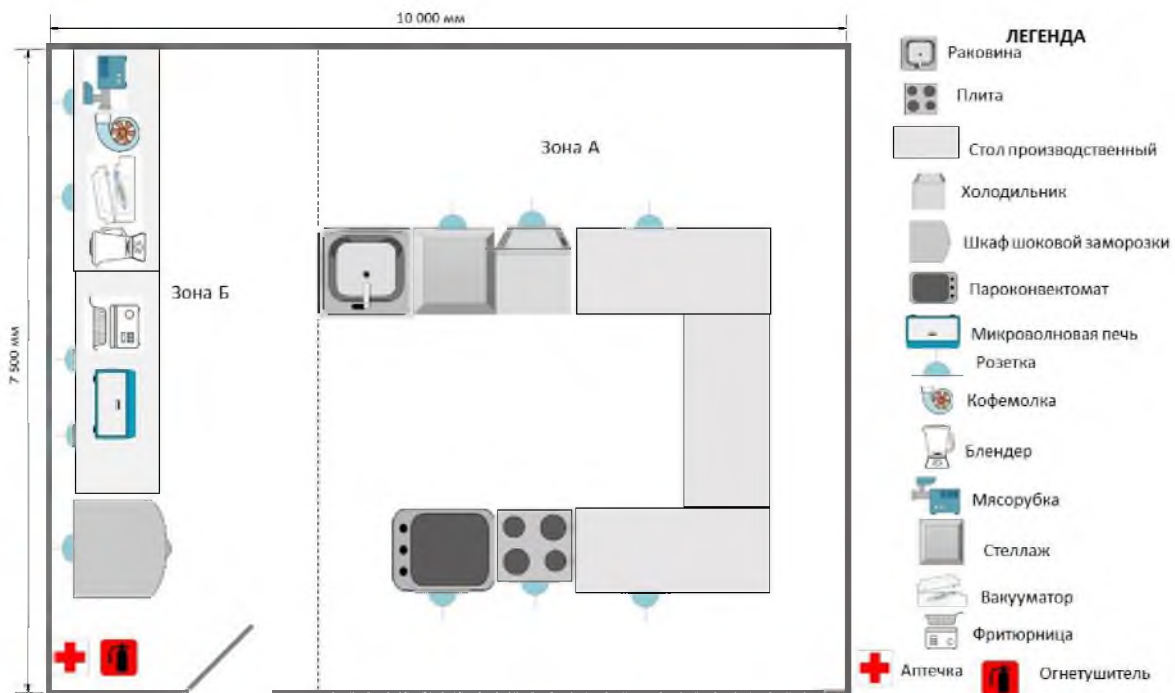
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Приложение №2 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Образец заявки на продукты (Приложение №3 к оценочным материалам демонстрационного экзамена).

Примерный план застройки площадки для ГИА ПУ



СПИСОК ПРОДУКТОВ

1	Масло сливочное	Максимальное количество 400гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	кг	А
2	Молоко 3,2%	Максимальное количество 500мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	мл	А
3	Сливки22%	Максимальное количество 1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
4	Сливки для взбивания 33%,35%,38%	Максимальное количество 1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
5	Сметана 20%	Максимальное количество 250гр	10.51.40	На 1 участника	0,250	кг	А
6	Сыр Гауда	Максимальное количество 100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
7	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
8	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
9	Сыр Творожный	Максимальное количество 300гр	10.51.40	На 1 участника	0,300	кг	А
10	Творог 5%	Максимальное количество 200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
11	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 штук	01.47.21	На 1 участника	10	шт	А
12	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
13	Баклажан фиолетовый	Максимальное количество 200гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
14	Брокколи свежая	Максимальное количество 200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
15	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
16	Имбирь	Максимальное количество 50гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
17	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
19	Лук порей	Максимальное количество 200гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А
20	Лук репчатый	Максимальное количество 300гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
21	Морковь	Максимальное количество 400гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
22	Огурец свежий	Максимальное количество 200гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	кг	А
23	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
24	Перец чили	Максимальное количество 50гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
25	Свекла красная	Максимальное количество 200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
26	Сельдерей(корень)	Максимальное количество200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А

27	Сельдерей(стебель)	Максимальное количество 100гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
28	Томаты	Максимальное количество 3 00гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
29	Томаты Черри	Максимальное количество 200гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
30	Тыква	Максимальное количество 300гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
31	Цветная капуста	Максимальное количество 200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
32	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	кг	А
33	Чеснок	Максимальное количество 50гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
34	Апельсин	Максимальное количество 300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
35	Грейпфрут	Максимальное количество 300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
36	Груша	Максимальное количество 200гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А
37	Зеленое яблоко ГрениСмитт	Максимальное количество 200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
38	Красное яблоко (сладкие)	Максимальное количество 200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
39	Лайм	Максимальное количество 100гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А
40	Лимон	Максимальное количество 200гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	кг	А
41	Брокколи	Максимальное количество 200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
42	Вишня	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
43	Горошек зелёный	Максимальное количество 200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
44	Ежевика	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
45	Клубника	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
46	Клюква	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
47	Малина	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
48	Облепиха	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
49	Смородина красная	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
50	Смородина черная	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
51	Стручковая фасоль	Максимальное количество 200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
52	Тесто катаифи	Максимальное количество 200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
53	Тесто слоёное бездрожжевое	Максимальное количество 200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
54	Тесто слоёное дрожжевое	Максимальное количество 200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А

55	Тесто фило	Максимальное количество 200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
56	Цветная капуста	Максимальное количество 200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
57	Черника	Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
58	Шпинат	Максимальное количество 200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
59	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
61	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
62	Пектин	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
63	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
64	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100гр	10.39.18	На 1 участника	0,100	кг	А
65	Оливки зеленые	Максимальное количество 50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
66	Оливки черные	Максимальное количество 50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
67	Томатная паста	Максимальное количество 50гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	А
68	Томаты в собственном	Максимальное количество 200гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	А
69	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
70	Булгур	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
71	Киноа	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
72	Крупа гречневая	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
73	Кус-кус	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
74	Полента	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
75	Какао масло	Максимальное количество 100 гр	10.82.12	На 1 участника	0,100	кг	А
76	Какао Порошок	Максимальное количество 50гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
77	Шоколад белый	Максимальное количество 200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
78	Шоколад молочный	Максимальное количество 200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
79	Шоколад темный	Максимальное количество 200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
80	Изюм (черный, безкосточки)	Максимальное количество 200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
81	Курага	Максимальное количество 200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
82	Чернослив	Максимальное количество 200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А

83	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
84	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	кг	А
85	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
86	Орех фундук(очищенный)	Максимальное количество 100гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А
87	Семена подсолнечника (очищенные)	Максимальное количество 50гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А
88	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	А
89	Масло оливковое	Максимальное количество 300гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	А
90	Масло растительное	Максимальное количество 500гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	А
91	Уксус9%	Максимальное количество 50гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	А
92	Уксус винный белый	Максимальное количество 30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
93	Уксус винный красный	Максимальное количество 30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
94	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	кг	А
95	Пекарский порошок	Максимальное количество 20гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	А
96	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	кг	А
97	Изомальт	Максимальное количество 50гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	А
98	Мёд цветочный	Максимальное количество 100гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	кг	А
99	Сахар	Максимальное количество 300гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	кг	А
100	Сахарная пудра	Максимальное количество 400гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	кг	А
101	Багет	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
102	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
103	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
104	Мука миндальная	Максимальное количество 100гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	А
105	Мука пшеничная	Максимальное количество 600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	кг	А
106	Сухари панировочные	Максимальное количество 200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	А
107	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
108	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	Б

109	Багет	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	Б
110	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	Б
111	Ванилин	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
112	Горчица дижонская	Максимальное количество 50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	кг	Б
113	Горчица зернистая	Максимальное количество 50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	кг	Б
114	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
115	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
116	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
117	Изомальт	Максимальное количество 30гр	10.86.10	На 1 участника	0,030	кг	Б
118	Кислота лимонная	Максимальное количество 4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	кг	Б
119	Корица	Максимальное количество 4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	кг	Б
120	Кунжут белый	Максимальное количество 50гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	Б
121	Куркума	Максимальное количество 4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
122	Лавровый лист	Максимальное количество 4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
123	Лук репчатый	Максимальное количество 70гр	01.13.49	На 1 участника	0,070	кг	Б
124	Мак	Максимальное количество 50гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	Б
125	Масло растительное для фритюра	Наусмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	л	Б
126	Молоко 3,2%	Максимальное количество 100мл	10.51.11	На 1 участника	0,100	мл	Б
127	Мука пшеничная	Максимальное количество 600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	кг	Б
128	Мускатный орех	Максимальное количество 4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
129	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	кг	Б
130	Набор пищевых красителей	цвет: красный, зелёный, жёлтый, синий	20.12.21	На 1 участника	1	набор	Б
131	Орегано	Максимальное количество 4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
132	Паприка копченая	Максимальное количество 4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
133	Паприка сладкая	Максимальное количество 4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
134	Перец черный горошек	Максимальное количество 4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
135	Перец черный молотый	Максимальное количество 4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
136	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
137	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	кг	Б
138	Сахар	Максимальное количество 100гр	10.82.23	На 1 участника	0,100	кг	Б

139	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
140	Сода пищевая	Максимальное количество 10гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	кг	Б
141	Соль крупная	Максимальное количество 50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
142	Соль мелкая	Максимальное количество 50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
143	Соус соевый	Максимальное количество 100гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
144	Сухари панировочные	Максимальное количество 200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	Б
145	Тимьян	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
146	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	Б
147	Чеснок	Максимальное количество 10гр	01.13.42	На 1 участника	0,010	кг	Б
148	Курица	Тушка, потрошенная вес от 1600	10.12.10	На 1 участника	1,6	кг	А

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник _____
(Фамилия Имя)

Дата заявки _____

№ п/п	Наименование продукта	Единицы измерения (г, кг, шт, л)	Количество

ТЭ ЦПДЭ _____
(Фамилия И.О./подпись)

Дата поступления заявки _____