

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании методического совета
Протокол №3
«31» октября 2024года



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ТО
«Голишмановский
агропедколледж»
Е.Ю. Кибаров
«08» ноября 2024 года

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Голышманово, 2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта к уровню подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565, приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА рассмотрена на заседании методического совета ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», протокол № 3 от октября 2024 года.

Составители:

1. Петрушенко Ю.В. – заместитель директора по УПР;
2. Федосенко И.П. – председатель методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения, преподаватель высшей категории;
3. Пастухова Н.В. – мастер производственного обучения высшей категории.

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

ПО «ЦЕНТРАЛЬНОЕ»

(наименование предприятия)

Председатель /
должность

подпись

Колосов Максим Анатольевич
Ф.И.О.

«6» ноября 2024г.



№ п/п	Содержание	Стр.
----------	------------	------

1.	Общие положения	4
2.	Процедура проведения государственной итоговой аттестации	7
3.	Требования к дипломным проектам (работам) и методика их оценивания	18
4.	Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания	23
5.	Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	23
6.	Список литературы	25
7.	Приложения	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело очной формы обучения на базе 11 классов, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» и является основанием для присвоения выпускнику соответствующей квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273– ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 июня 2023 года №П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена».

Цель ГИА: определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- соответствующих общих компетенций (ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2025

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа ГИА разрабатывается ежегодно цикловыми методическими комиссиями, согласовывается с представителем от числа работодателей, рассматривается на заседании методического совета колледжа и утверждается директором колледжа.

К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом колледжа, а также прошедшие все виды практик.

ГИА в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- подготовку дипломной работы;
- защиту дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для подготовки дипломной работы каждому студенту назначается руководитель. Руководителями дипломной работы являются преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Основные функции руководителя:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;
- консультирование студентов по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы, ее оформления;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и других информационных источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- проверка окончательного содержания дипломной работы и ее оформления;
- подготовка письменного отзыва о дипломной работе.

Тематика дипломной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется в соответствии с профессиональными компетенциями, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Темы дипломной работы определяются МК преподавателей и мастеров производственного обучения, при их разработке так же учитываются образовательные потребности студентов, научно-профессиональные интересы преподавателей-руководителей работ, запросы регионального рынка труда и требования работодателей. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование свою тему работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика дипломной работы утверждается методическим советом ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

Закрепление за студентами темы дипломной работы, назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа. Тематика дипломных работ представлена в приложении 1.

В период подготовки к ГИА проводится курсовое собрание, на котором дается подробное разъяснение о порядке подготовки и написания дипломной работы, процедуре допуска и защиты дипломной работы, критериях оценки и процедуре оценивания. Ознакомление с процедурой подготовки и проведения ГИА, а также с тематикой дипломной работы закрепляется протоколом с подписью студентов. Тема дипломной работы доводится до сведения студента не позднее чем за 6 месяцев до процедуры ее защиты.

Для выполнения дипломной работы составляется расписание консультаций, утверждаемое заместителем директора по учебно-производственной работе. Консультации проводятся за счет объема времени, предусмотренного в учебном плане на подготовку дипломной работы.

Выполненные дипломные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты назначаются решением заседания методического совета на основе предложений руководителя и исполнителя работы из числа преподавателей колледжа и утверждаются приказом директора колледжа. Выпускник предоставляет работу

рецензенту в сроки, определенные графиком выполнения дипломной работы по специальности, но не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу) после получения рецензии не допускается.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации КОД 43.02.15-1-2025 (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

КОД 43.02.15-1-2025 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3,5 часа.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на обследованных Федеральным оператором центров проведения демонстрационного экзамена и занесенных в реестр ЦПДЭ (firpo.ru)

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и

		<p>рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>

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

Содержательная структура КОД:

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Инвариантная часть		
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОК: Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Составлять план действий</p>
	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.</p>
		<p>Умение: контролировать</p>

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

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

		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения: объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		Умения: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление,

	<p>тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий</p> <p>Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции</p>

Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
--

ГИА выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе 11 классов проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

Виды ГИА	Количество недель	Сроки проведения ГИА
Подготовка к ГИА	2 недели	19.05.2025 – 31.05.2025
Демонстрационный экзамен	2 недели	02.06.2025 - 14.06.2025
Защита дипломного проекта (работы)	2 недели	16.06.2025 - 28.06.2025

Для проведения ГИА выпускников создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Состав ГЭК утверждается приказом директора. ГЭК формируется колледжем из: преподавателей колледжа, реализующих общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, представителей работодателей или их объединений направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников. ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК руководствуется в своей деятельности Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Программой государственной итоговой аттестации; локальными нормативными актами колледжа и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль выполнения дипломной работы осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий отделением по УГС, в соответствии с должностными обязанностями.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух трети ее состава.

За 5 дней до начала ГИА выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию следующие документы:

- экземпляр работы;
- отзыв руководителя (приложение 2);
- рецензию на дипломную работу (приложение 3);
- при наличии – другие документы, характеризующие теоретическую и практическую значимость работы (дипломы, грамоты, печатные работы, отзывы и др.).

К началу экзамена в форме защиты дипломной работы для ГЭК должны быть подготовлены следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии.
- перечень тем дипломных работ;
- дипломная работа с отзывом руководителя, рецензией;
- зачетные книжки.

ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в учебной аудитории, оснащенной:

- рабочими местами для работы ГЭК в составе 5-ти человек;
- рабочим местом секретаря комиссии;
- кафедрой для выступающего студента;
- мультимедиа установкой для демонстрации видеоматериалов,

презентаций;

– местами для социальных партнеров, работодателей и руководителей дипломных работ.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 0,5 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 7-10 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студентов;
- чтение отзыва и рецензии.

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

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, прошедшие обучение в системе дистанционного обучения (СДО) и занесенные в реестр экспертов демонстрационного экзамена (firpo.ru).

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы на цифровой платформе (firpo.ru).

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Выпускник, не согласный с результатами ГИА, имеет право подать апелляцию (пункт 5 данного документа).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

Дипломная работа должна быть:

- актуальной;

- соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- нести новизну и практическую значимость для профессиональной сферы
- выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Дипломная работа носит практический, описательный характер и является практическим подтверждением освоенных профессиональных и общих компетенций по одному или нескольким профессиональным модулям, полученных знаний и умений по профессиональным учебным дисциплинам. Дипломные работы выполняются студентами самостоятельно под руководством руководителя работы. Экспериментально-исследовательская часть работы реализуется во время преддипломной практики учреждениях, соответствующих профилю получаемой специальности. Структура работы, ее содержание, требования к оформлению определяются положением об организации выполнения и защиты курсовых и дипломных работ в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (локальный акт № 45) и Методическими рекомендациями по написанию и защите дипломной работы, рассмотренными и утвержденными на заседании методического совета колледжа (Методические рекомендации для написания ВКР для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Протокол № 2, от 02.02.2023г.)

Дипломная работа представляется в распечатанном виде. Доклад выпускника сопровождается презентацией (рекомендуемое количество слайдов: 10-12).

Оценивание дипломной работы осуществляется на основе листа экспертной оценки, разработанного в колледже.

При определении итоговой оценки учитываются:

- доклад выпускника;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

Результаты защиты дипломной работы оцениваются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются выпускникам в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите отметку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Структура контрольно-оценочных средств для защиты выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в приложении 4.

После сдачи работы руководитель пишет отзыв. Письменный отзыв должен включать оценку:

- актуальности темы и ее практической значимости;
- качество выполнения дипломной работы, степени достижения цели и задач, поставленных в работе;
- уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов (или их составляющих);
- степени самостоятельности, инициативности, активности, дисциплинированности студента в процессе работы над дипломной работой.

Показателем качества выпускной работы является конечный продукт: совокупность теоретических и практических положений, полученных в результате проведенной работы. Оценка выпускной работы осуществляется и рецензентом в рецензии. Рецензия должна включать оценку:

- актуальности и практической значимости работы;
- сформированности понятийного аппарата исследования;
- полноты и глубины теоретического анализа проблемы;
- качества выполнения проектной части исследования;
- сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников;
- стиля изложения материала;
- степени выраженности авторской позиции;
- соответствия оформления предъявляемым требованиям.

Оценивание дипломной работы членами ГЭК в процессе защиты производится на основе следующих показателей:

- знает основные положения действующей нормативной документации;
- осуществляет самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;
- организует свой труд;
- владеет компьютерными методами сбора, хранения и обработки информации;
- анализирует и оценивает состояние техники безопасности на производственном участке;
- знает виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных, горячих, сладких блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий сложного ассортимента;
- знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных, горячих, сладких блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий сложного ассортимента;
- знает последовательность выполнения технологических операций;
- знает требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- знает санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- знает методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- знает способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- умеет составлять технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карты;
- умеет производить расчеты энергетической ценности блюд.

Оценка **«Отлично»** выставляется за дипломную работу, которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите дипломной работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики,

иллюстрационный материал и т.п.), легко и полно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«Хорошо»** выставляется за дипломную работу, которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите дипломной работы студент показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или иллюстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется за дипломную работу, которая:

- носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, которая базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах имеются замечания по содержанию работы и методике исследования;
- при защите дипломной работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется за дипломную работу, которая:

- не носит исследовательский или проектно-исследовательский характер, содержит теоретическую часть без анализа источников информации;
- в работе нет выводов, либо они носят декларативный характер;
- работа не соответствует стандартам оформления;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания по содержанию работы и методике проектирования, исследования.

Лист оценки общих и профессиональных компетенций выпускников заполняется каждым членом государственной экзаменационной комиссии, в котором указывается: демонстрирует или не демонстрирует экзаменуемый данные компетенции и в заключении делается вывод: освоил или не освоил экзаменуемый программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приложение 5).

Оценочный лист экзаменатора заполняется каждым членом государственной экзаменационной комиссии самостоятельно (индивидуально). В первом столбце указывается фамилия студента, в строке напротив ФИО студента – оценка по каждому из указанных показателей, в конце экзаменатор выставляет итоговую оценку (приложение 6).

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	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	8,00
		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	14,00
3	Организация и контроль текущей деятельности	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и	

	подчиненного персонала	кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30,00
ИТОГО:			80,00

Оценки, выставленные каждым членом государственной экзаменационной комиссии, заносятся в Сводный оценочный лист по каждому экзаменуемому (приложение 7). Выставляется Итоговая оценка, которая затем заносится в протокол.

Итоговая оценка дипломной работы производится по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и включает в себя все виды оценивания как средний балл.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ И МЕТОДИКА ЕГО ОЦЕНИВАНИЯ

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Оценка выполнения заданий производится экспертной группой на основе перечня знаний, умений, навыков в соответствии с оценочными материалами демонстрационного экзамена, проверяемых в рамках

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 80.

Модули с описанием работ представлены в приложении 8.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение заданий демонстрационного экзамена 80,00 принимается за 100%. По результатам выполнения демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобалльной шкале в оценки по пятибалльной шкале:

Оценка ГИА (пятибалльная шкала)	«5»	«4»	«3»	«2»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	70,00%- 100,00%	40,00%- 69,99%	20,00%- 39,99 %	0,00%- 19,99%

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Апелляционная комиссия создается в целях обеспечения соблюдения прав участников испытаний, объективного оценивания уровня их подготовки в соответствии с установленными требованиями.

Апелляционная комиссия создается на период проведения испытаний.

Апелляционная комиссия создается приказом директора, в котором определяется персональный состав указанной комиссии. В состав апелляционной комиссии могут включаться: председатель ГИА, секретарь, педагоги ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», представители администрации и другие компетентные работники учреждения, всего не менее 5 человек. Назначается председатель комиссии.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель, который организует в установленном порядке работу комиссии.

Основными функциями апелляционной комиссии являются:

- приём и рассмотрение апелляций выпускников, прошедших ГИА;
- установление соответствия выставленной оценки принятым требованиям оценивания дипломной работы;
- принятие решения о соответствии выставленной оценки или о выставлении другой оценки (как в случае ее повышения, так и понижения);
- оформление протокола о принятом решении и доведение его до сведения выпускника (под подпись).

В целях выполнения своих функций комиссия вправе рассмотреть материалы выпускных квалификационных работ, а также протоколы результатов защиты, сведения о лицах, присутствовавших на защите, о соблюдении процедуры проведения защиты и т.п.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель комиссии, в его отсутствие – заместитель председателя, назначенный приказом директора.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов от списочного состава комиссии. В случае равенства голосов председатель комиссии имеет право решающего голоса. Работа комиссии оформляется протоколами, которые подписываются председателем и всеми членами комиссии.

Апелляционная комиссия работает в дни рассмотрения апелляций, указанные в расписании. При подаче апелляций выпускнику сообщается время и место рассмотрения апелляций.

Право подачи апелляции имеют выпускники, прошедшие ГИА.

Апелляцией является аргументированное письменное заявление на имя председателя апелляционной комиссии о нарушении процедуры проведения защиты дипломной работы, приведшего к снижению оценки, либо об ошибочности, по мнению выпускника, оценки, выставленной за защиту дипломной работы.

Апелляции не принимаются при нарушении выпускником правил поведения на защите.

Апелляция подается поступающим лично на следующий день после объявления оценки по защите в случае нарушения, по его мнению, установленного порядка проведения защиты и (или) несогласии с его результатами.

Апелляции от вторых лиц, в том числе от родственников выпускников, не принимаются и не рассматриваются. Ссылка на плохое самочувствие выпускника не является поводом для апелляции и отклоняется без рассмотрения. Медицинские справки о болезни должны предъявляться в ГЭК комиссию перед началом защиты, а не после нее.

Рассмотрение апелляций проводится в течение одного рабочего дня.

Повторное рассмотрение апелляции для выпускников, не явившихся на нее в указанный срок, не назначается и не проводится.

Изменение оценок по результатам защиты дипломного проекта (работы) возможно только апелляционной комиссией. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки, результатов. Дополнительный опрос выпускников, внесение исправлений в работу не допускается.

Выпускник имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Он должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

После рассмотрения апелляции вносится решение апелляционной комиссии об оценке за защиту (как в случае ее повышения, так и понижения), при необходимости вносится соответствующее изменение оценки в документы.

При возникновении разногласий в апелляционной комиссии проводится голосование, и решение утверждается большинством голосов. При равном количестве голосов председатель комиссии имеет преимущество в принятии решения.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии доводится до сведения выпускника (под подпись).

Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле выпускника как документ строгой отчетности.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказ Министерства просвещения РФ от 22 июня 2023 года №П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена».

6. Приказ № П-293 от 26 июня 2023 г. "О введении в действие Положения о цифровом паспорте компетенций, утверждении примерной формы цифрового паспорта компетенций"

7. Приказ № 01-09-139/2024 от 25 апреля 2024 г. "Об утверждении Методических указаний по разработке оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена"

8. Порядок обследования центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденный приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 17 июня 2024 г. № 01-09-230/2024

Тематика дипломных работ

Тема дипломного проекта (работы)	Профессиональный модуль
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных холодных блюд из мяса	ПМ.03 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из сельскохозяйственной птицы.	ПМ.03 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации закусок сложного ассортимента	ПМ.03 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд рыбы.	ПМ.02 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из сыра.	ПМ.02 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих банкетных блюд из рыбы.	ПМ.03 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из птицы.	ПМ.02 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из рыбы.	ПМ.03 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных мусовых десертов	ПМ.04 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации миниатюр и пtifур	ПМ.05 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
Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей.	ПМ.02 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

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
Дипломная работа выполнена

студентом _____
(Ф.И.О. полностью)

группа _____

специальность (направление подготовки)

руководитель _____
—
(Ф.И.О. полностью/должность)

дата представления работы « _____ » _____ 20 ____ г.

ОТЗЫВ

В отзыве оценивается работа студента в период написания дипломной работы (его трудолюбие, подготовленность, знания, умения и др.).

В отзыв руководителя рекомендуется включать следующие разделы:

1. Характеристика студента:

– индивидуальные деловые и личностные качества студента, степень самостоятельности при выполнении исследования, полноты выполнения задания по дипломному проекту (работы);

– отношение к процессу выполнения дипломной работы: выполнение студентом индивидуального календарного плана работы над дипломной работой, дисциплинированность, организованность, ответственность, регулярность и характер консультаций с руководителем и др.

2. Характеристика работы:

– мотив выбора темы исследовательской работы: следует отметить степень самостоятельности, заинтересованности, активности студента, а также предварительные основания выбора – написание рефератов, участие в научно-исследовательской работе, прослушивание курсов по выбору, специализацию и др.;

– научный анализ, глубина раскрытия темы исследования, завершенность работы, научная и практическая значимость.

3. Уровень общенаучной, специальной подготовленности студента, сформированности общекультурных и профессиональных компетенций. Отзыв подписывается руководителем с указанием его ученой степени, звания и должности, а также места работы.

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Дипломная работа выполнена студентом

специальность _____

наименование темы _____

рецензент _____

(Ф.И.О., место работы, должность, ученая степень, звание)

Рецензия содержит оценку непосредственно самой работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т. п.

В рецензию рекомендуется включать следующие разделы:

а) общая характеристика дипломной работы:

актуальность темы, ее обоснование рецензентом; аргументированность автором дипломной работы мотивов выбора темы;

способность студента разрабатывать исследовательский аппарат; правильность и логика постановки вопросов (план работы) для рассмотрения в дипломной работе; количественная и качественная оценка литературных источников, привлеченных к освещению темы; качество проведения экспериментов, уровень теоретического осмысления; соблюдение студентом основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы;

б) характеристика основного содержания дипломной работы: Оценка всесторонности и глубины раскрытия основной теоретической проблемы; полнота и глубина представления в дипломной работе практического опыта, экспериментального материала, оценка анализа источников с точки зрения теории вопроса; оценка стиля изложения и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов; отношение автора к рассматриваемым вопросам, новизна мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме;

в) замечания и вопросы по содержанию исследования;

г) оценка результатов и качества дипломной работы:

-уровень и качество выполнения дипломной работы;

-соответствие содержания дипломной работы заявленной теме; оценка теоретической и практической значимости работы; оценка уровня овладения выпускником исследовательскими навыками;

-оценка качества подготовки студента. Соответствие выполненного дипломной работы требованиям ФГОС;

-рекомендация к защите дипломной работы; прямая оценка дипломной работы;

д) отметка качества профессиональной подготовки студента, на основе текста дипломной работы («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»).

Отзыв подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, звания и должности, а также места работы.

**Структура контрольно-оценочных средств
для защиты дипломной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Защита дипломной работы предназначена для контроля и оценки результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы и готовности к реализации следующих видов профессиональной деятельности:

ВПД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВПД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Выявление уровня овладения общими и профессиональными компетенциями по обозначенной специальности.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Инструкция

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

Предусматривается выступление руководителя дипломной работы, также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

Задание

Доклад по теме работы не более 10 минут с демонстрацией презентации.

Студент представляет работу по заданной теме.

Время для доклада - 7-10 минут с демонстрацией презентации.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести

решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и результату освоения ООП;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость результатов промежуточной аттестации за весь период обучения;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Оценивание дипломной работы членами государственной экзаменационной комиссии в процессе защиты производится на основе показателей сформированности общих и профессиональных компетенций, оценки руководителя, рецензента, ответов на вопросы экзаменуемого.

Лист оценки общих и профессиональных компетенций выпускников

ФИО студента _____

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результата	Демонстрирует	Не демонстрирует

Заключение: программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил/не освоил

Экзаменатор: _____ / _____ /

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА

государственной итоговой аттестации (защита дипломной работы) студентов группы _____
по специальности _____

Член комиссии _____

№ п/п	Критерии ФИО студента	Актуальность, обоснование темы исследования	Выполнение требований к объёму и оформлению; соответствие структуры работы целям и задачам дипломного проекта (работы)	Глубина освещения темы, степень анализа научных источников	Практическая значимость работы, степень апробации, методика и логика исследования	Уровень защиты (речь, презентация, ответы на вопросы членов комиссии)	Итоговая оценка
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							

« ___ » _____ 2024 г.

/ _____ / _____

СВОДНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

государственной итоговой аттестации (защита дипломной работы) студентов группы _____
по специальности _____

№ п/п	Член комиссии						Итоговая оценка
	ФИО студента						
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							

« ____ » _____ 2024 г

**Задание для демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2024
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
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	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
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	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

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.

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

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Текст задания:

Приготовить три 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.
- оформление блюда на усмотрение участника

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;
- заварной крем на выбор участника;
- вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
- масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
- температура подачи блюда 1-14 С;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно

графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
Используйте продукты из списка расходных материалов

МОДУЛЬ № 3:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- * Калорийность (ккал)
- * Содержание белков (г)
- * Содержание жиров (г)
- * Содержание углеводов (г)

Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.

Необходимые приложения:

9: Таблицы пищевой ценности продуктов.

10: Бланк калькуляционной карты.

Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

Таблицы пищевой ценности продуктов

Таблица калорийности (энергетической ценности) и содержания белков, жиров и углеводов в 100 граммах съедобной части основных продуктов питания.

Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	7,6	0,9	49,7	226
Хлеб из ржано-пшеничной муки	6,8	1,2	46,4	215
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Хлеб "Бородинский"	6,9	1,3	40,9	208
Хлеб зерновой (мука пшеничная в/с, зерно дробленое)	8,6	1,4	45,1	228
Хлеб цельнозерновой из смеси злаков	13,3	4,2	43,3	265
Хлебцы Dr.Körner "Семь злаков"	10	2	57	290
Хлебцы Dr.Körner "Бородинские"	11	3	52	280
Хлебцы Dr.Körner "Гречневые" с витаминами	11,6	3	52,4	283
Хлебцы Dr.Körner "Рисовые" с витаминами	6	1	69	310
Сдоба	7,4-8	2,2-16,8	52,9-74,4	269-450
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334

Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Мука пшеничная 1 сорта	10,6	1,3	69	330
Мука пшеничная 2 сорта	11,6	1,8	64,8	322
Мука пшеничная обойная	11,5	2,2	61,5	312
Мука ржаная сеяная	6,9	1,4	66,3	305
Мука ржаная обдирная	8,9	1,7	61,8	298
Мука ржаная обойная	10,7	1,9	58,5	294
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, <i>вареные</i>	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, <i>вареные</i>	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка <i>вареная</i>	4,1	1	18,5	100
Гречневый продел	9,5	2,3	60,4	300
Гречка зеленая ("Мистраль")	13,4	3	68	328
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112
Рис красный нешлифованный	7,5	3	68	330
Рис дикий черный (цицания водная)	14,7	1,1	68,7	357
Рис дикий черный <i>вареный</i>	4	0,3	19,5	101
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Каша из овсяных хлопьев на воде	3	1,7	15	88

Каша из овсяных хлопьев на молоке	3,2	4,1	14,2	102
Толокно овсяное	12,5	6	64,9	363
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109
Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Крупа пшеничная "Полтавская"	11,5	1,3	67,9	329
Крупа пшеничная "Полтавская" <i>вареная</i>	2,5-2,9	0,3	14,5-15,5	71-79
Кукуруза, зерно продовольственное	10,3	4,9	60	325
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330
Горох колотый	23	1,6	48,1	299
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Маш	23,9	1,2	62,6	347
Маш <i>вареный</i>	7	0,4	19,2	105
Нут	20,5	4,3	63	360
Нут <i>вареный</i>	8,9	2,6	27,4	164
Соя зерно	36,7	17,8	17,3	364
Соевые бобы	36,4	19,9	30,1	446
Соевые бобы <i>вареные</i>	16,6	8,9	9,9	173
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль стручковая	2,5	0,3	3	23

Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Чечевица	24,6	1,1	63,4	352
Чечевица <i>вареная</i>	9	0,4	20,1	116
Чечевица красная	21,6	1,1	48	314
Чечевица красная колотая персидская ("Мистраль")	24,7	1,2	62,5	328
Амарант крупа	13,6	7	58,6	371
Амарант <i>вареный</i>	3,8	1,6	16,6	102
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко коровье нежирное	3	0,05	4,9	32
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119
Сливки 20%	2,5	20	4	205
Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145
Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Кефир нежирный	3	0,05	4	31
Кефир 1%	3	1	4	40
Кефир 2,5%	2,9	2,5	4	53
Кефир 3,2%	2,9	3,2	4	59

Брынза из коровьего молока	22,1	19,2	0,4	262
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Голландский" брусковый	26	26,8	-	352
Сыр "Голландский" круглый	23,7	30,4	-	375
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Ламбер" сливочный	23,7	32,5	-	395
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357
Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257
Сыр "Viola"	11	28	2	305
Йогурт "Активиа" разных видов	3,8-4,5	2,9-3,5	14-15,8	97-107
Йогурт греческий	5-7	3,2-6	3,5-4,2	66-100
"Actimel" разных видов	2,7-2,9	15-1,6	10,5-12	71-75

Мясные продукты, птица

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491

Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166
Конина	20,2	7	-	187
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Вымя	12,3	13,7	-	173
Бройлеры (цыплята) 1 кат.	18,7	16,1	-	220
Бройлеры (цыплята) 2 кат.	19,7	11,2	-	180
Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136
Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Гусь домашний, мясо и кожа	15,2-15,8	33,6-39	-	371-412
Гусь домашний, мясо	22,7	7,1	-	161
Перепел, мясо и кожа	19,6	12	-	192
Утка домашняя, мясо и кожа	15,8	38	-	405
Утка дикая, мясо и кожа	17,4	15,2	-	211

Утка дикая, мясо	19,8	4,3	-	123
Страусиное мясо	21,8	2,3	-	114
Фазан, мясо и кожа	22,7	9,3	-	181
Фазан, грудка	24,3	3,2	-	133
Кролик	21,2	11	-	183
Кабан	21,5	3,3	-	122
Лось	23	1,5	-	111
Оленина	19,5	8,5	-	155

Колбасные изделия, мясные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Колбаса вареная "Диетическая"	12,1	13,5	-	170
>> "Докторская"	12,8	22,2	1,5	257
>> "Любительская"	12,2	28	0,1	301
>> "Молочная"	11,7	22,8	0,2	252
>> "Московская"	11,5	21,8	2	250
>> "Русская"	11,5	27,9	1,7	302
Колбаса варено-копченая "Московская"	19,1	36,6	0,2	406
>> "Сервелат"	16,1	40,1	-	425
Колбаса полукопченая "Краковская"	16,2	44,6	-	466
Колбаса полукопченая "Одесская"	14,8	38,1	0,3	402
Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская"	27,7	42,2	0,2	491
Колбаса сырокопченая "Московская"	24,8	41,5	-	473
Колбаса сырокопченая свиная	13	57	0,2	566
Колбаса сырокопченая "Зернистая"	9,9	62,8	0,3	606
Колбаса ливерная	14,4	28,5	2,2	326
Грудинка сырокопченая	8,9	63,3	-	605
Корейка сырокопченая	10,5	47,4	-	469
Ветчина рубленая	16,3	20,7	1,8	263

Сосиски "Молочные"	11	23,9	0,4	261
>> говяжьи	10,4	20,1	0,8	226
>> свиные	9,5	34,3	-	342
>> куриные	10,8	22,4	4,2	259
Сардельки говяжьи	11,4	18,2	1,3	215
>> свиные	10,1	31,6	1,8	322
Шпикачки	10	33	-	337
Говядина тушеная консервированная	16,8	17	0,2	220
Свинина тушеная консервированная	14,9	32,2	0,2	349

Рыба и морепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Аргентина	17,6	2	-	88
Амур белый	18,6	5,3	-	134
Бычок	17,5	2	-	88
Вобла	18	2,8	-	95
Горбуша	20,5	6,5	-	140
Дорадо	18	3	-	96
Зубатка пестрая	19,6	5,3	-	126
Кальмар	18	2,2	2	100
Камбала дальневосточная	15,7	3	-	90
Карась	17,7	1,8	-	87
Карп	16	5,3	-	112
Кета	19	5,6	-	127
Кефаль	21	0,4	-	124
Кижуч	21,6	5,9	-	146
Килька балтийская	14,1	9	-	137
Килька каспийская	18,5	13,1	-	192
Китовое мясо	22,5	3,2	-	119

Краб камчатский, мясо	18,2	1	-	82
Креветки	17-22	0,6-1,6	-	80-97
Лангуст	18,8	1,3	0,5	89
Лангуст <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Ледяная рыба	15,5	1,4	-	75
Лемонема	15,9	0,4	-	67
Лещ	17,1	4,1	-	105
Лобстер	18,8	0,9	0,5	90
Лосось атлантический (семга)	20	8,1	-	153
Лосось	19,8	6,3	-	142
Макрурус	13,2	0,8	-	60
Мидии	11,5	2	3,3	77
Минтай	15,9	0,9	-	72
Мойва весенняя	13,1	7,1	-	116
Мойва осенняя	13,6	18,1	-	217
Молоки рыб	16	2,9	-	90
Морской гребешок	17	2	3	92
Навага	19,2	1,6	-	91
Налим	18,8	0,6	-	81
Нерка красная	20,3	8,4	-	157
Окунь морской	18,2	3,3	-	103
Окунь речной	18,5	0,9	-	82
Омар	18,8	1,3	0,5	89
Омар <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Осетр каспийский	16,4	10,9	-	164
Осетр	15,8	15,4	-	202
Палтус белокорый	18,9	3	-	103
Пангасиус	15,3	3	-	89

Пикша	17,2	0,5	-	73
Плотва	17,5	2	-	88
Путассу	18,5	0,9	-	82
Рак речной	15,5	1	1,2	76
Рак речной <i>вареный</i>	20,3	1,3	1	97
Рапана	16,7	1,1	-	77
Сазан	18,2	2,7	-	97
Сельдь атлантическая нежирная	19,1	6,5	-	135
Сельдь атлантическая жирная	17,7	19,5	-	248
Сельдь тихоокеанская нежирная	18	7	-	135
Сельдь тихоокеанская жирная	14	15	-	191
Семга	21,6	6	-	140
Семга брюшки	25	24	-	310
Скумбрия атлантическая	18	13,2	-	191
Скумбрия	18,7	11,9	-	181
Сом	17,2	5,1	-	115
Ставрида океаническая	18,5	4,5	-	114
Стерлядь	17	6,1	-	122
Судак	18,4	1,1	-	84
Терпуг	17,8	3,4	-	102
Тилапия	20,1	1,7	-	96
Треска атлантическая	17,8	0,7	-	82
Треска тихоокеанская	15,3	0,4	-	69
Тунец голубой	23,3	4,9	-	144
Тунец желтоперый (желтохвостый)	24,4	0,5	-	109
Тунец полосатый	22	1	-	103
Устрица	9	2	4,5	72

Форель	19,2	2,1	-	97
Форель морская	20,5	4,3	-	157
Хек	16,6	2,2	-	86
Щука	18,4	1,1	-	84
Язык морской	10,3	5,2	-	88
Язь	18,2	1	-	81
Рыба соленая, копченая, вяленая, икра				
Вобла вяленая	46,4	5,5	-	235
Горбуша горячего копчения	23,2	7,6	-	161
Горбуша соленая	22,1	9	-	169
Кальмары сушеные	62	2	5	286
Кета соленая	24,3	9,6	-	184
Килька балтийская горячего копчения	21,3	8,5	-	162
Килька балтийская соленая	17,1	7,6	-	137
Килька пряного посола	14,8	10,5	-	154
Крабовые палочки	6,2-7	0,38-0,7	10-16,2	70-95
Икра красная лососевая	32	15	-	263
Икра минтая пробойная	27,9	1,8	1,1	132
Икра мойвы "Санта Бремор"	8,1-9,3	36,9-38,6	-	365-382
Икра сельди	31,6	10,3	-	222
Икра черная осетровая зернистая	28,4	9,3	0,6	200
Икра осетровая паюсная	38,2	14,5	1,5	289
Икра щучья	17,3	2	-	87
Лосось соленый	21	20,5	-	269
Лещ вяленый	42	5,9	-	221
Лещ горячего копчения	32,8	4,5	-	172
Лещ холодного копчения	29,7	4,6	-	160
Масляная рыба копченая	18	12	-	180

Мойва копченая	18	22	-	270
Окунь морской горячего копчения	23,5	8	-	166
Осетр холодного копчения, балык	20,4	12,5	-	194
Салака копченая	25,4	5,6	-	152
Сельдь горячего копчения	21,8	14,3	-	215
Сельдь атлантическая среднесоленая	17	8,5	-	145
Сельдь тихоокеанская среднесоленая	17,4	17,1	-	224
Сельдь соленая	19,8	15,4	-	217
Семга соленая потрошенная с головой	22,5	12,5	-	202
Семга копченая	22,5	12,5	-	202
Скумбрия горячего копчения	22,1	23,8	-	307
Скумбрия холодного копчения	23,4	6,4	-	150
Форель копченая	26	3,1	0,5	132
Форель слабосоленая	20,6	10,1	-	186
Форель слабосоленая жирная	23	15	-	227
Хамса соленая	21,2	9	-	166
Консервы рыбные				
Бычки в томатном соусе	17,5	2	-	88
Горбуша натуральная	20,9	5,8	-	136
Горбуша в томатном соусе	15	6	4,1	130
Кальмары	15-15,5	1-1,4	1,7-3,1	76-92
Килька в томатном соусе	14	12	4,5	182
Крабы	18,7	1,1	0,1	85
Лосось	20,6	6,3	-	144
Мидии	17,5	2	-	88
Морская капуста	0,8	5,1	-	49
Печень минтая	6	50	-	474
Печень трески	4,2	65,7	1,2	613

Сайра бланшированная в масле	18,3	23,3	-	283
Сардины с добавлением масла	19	18	-	238
Сардины в масле	24,1	13,9	-	221
Сардины в томатном соусе	17	9,9	1,4	162
Сельдь	17,5	2	-	88
Сельдь в растительном масле	16,4	26,5	-	301
Скумбрия натуральная	17,7	14,4	-	200
Скумбрия в масле	14,4	28,9	-	318
Ставрида в масле	15,6	27,4	-	309
Ставрида в томатном соусе	14,8	2,3	73	110
Тунец натуральный	22,5	0,7	-	96
Тунец в масле	22	15,9	-	232
Шпроты в масле	17,4	32,4	0,4	363
Шпротный паштет	12	14	5,3	195

Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Яйцо гусиное	13,9	13,3	1,4	185
Яйцо утиное	13,3	14,5	0,1	185
Яйцо страусиное	12,2	11,7	0,7	118
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

Масла, жиры и жировые продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Масло сливочное	0,5-1	78-82,5	0,7-0,9	709-748
Масло сливочное "Валио"	0,7	82	0,7	740
Масло топленое	0,2	99	-	892
Масло шоколадное	1,5	62	18,6	642
Масло оливковое	-	99,8	-	898
Масло подсолнечное	-	99,9	-	899
Маргарин	0,3-0,5	82-82,5	0,5-1	743-746
Спред	-	40	-	360
Майонез	1,4-3,1	47-72	2,6-3,9	450-665
Майонез легкий	0,3-1,4	8-30	1,9-6,5	110-300
Жир говяжий, свиной, бараний топленые	-	99,7	-	897
Жир кулинарный, кондитерский	-	99,7	-	897
Жир рыбий	-	100	-	902
Сало	2,4	89	-	797
Шпик	1,4	92,8	-	841

Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Бasilik	2,5	0,6	4,3	27
Бasilik сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27
Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80

Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24
Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколи <i>замороженная, вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельская <i>замороженная, вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Капуста листовая кале (<i>кейл, Kale</i>)	2,8	0,6	6,6	42
Капуста листовая коллардс(<i>Collards</i>)	3	0,6	1,4	32
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Мангольд	1,8	0,2	2,1	19
Морковь	1,3	0,1	6,9	35
Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33
Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14

Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Пастернак корень	1,4	0,5	9,2	47
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19
Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26
Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репа	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61
Тыква	1	0,1	4,4	23
Тыква отварная	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40

Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
<u>Шпинат</u>	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22
Водоросли вакаме (ундария перистая) сырые	3	0,64	9,3	45
Ламинария (морская капуста) сырая	1,7	0,56	8,9	43
Ламинария (морская капуста) сушеная	31,5	21,8	38,1	476
Спирулина сушеная	57,5	7,72	23,4	290
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
Грибы				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновики	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновики сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19
Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
Овощные консервы				
Икра баклажанная	1,7	13,3	5,1	148

Икра кабачковая	1,2-2	7-9	7,4-8,6	97-122
Горошек зеленый	3,1	0,2	6,5	40
Кукуруза сладкая	2-3,9	0-1,3	11-22,7	64-120
Огурцы маринованные	0,8	-	1,3	16
Помидоры маринованные	0,5	0,1	2,1	10
Свекла	0,9-1,2	0-0,1	5,4-7,1	31-32

Фрукты, ягоды, бахчевые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54
Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66

Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68
Нектарин	1,1	0,3	9	44
Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54
Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42
Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

Орехи, семена, сухофрукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626
Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656
Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354
Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра сушеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429
Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560
Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651

Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Бананы сушеные	3,9	1,8	78,4	346
Вишня сушеная	1,5	-	73	290
Груша сушеная	2,3	0,6	62,6	270
Дыня сушеная	0,7	0,1	82,2	341
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Финики	2,5	0,5	69,2	292
Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

Сахар, сладкое и кондитерские изделия

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Сахар-песок	-	-	99,8	399
Сахар-рафинад	-	-	99,9	400
Сахар тростниковый	-	-	99,7	394
Варенье вишневое	-	-	64	256
Варенье клубничное	0,3	-	74	282
Варенье малиновое	0,6	-	70,4	270
Варенье сливовое	0,7	-	74,6	283
Варенье черничное	0,4	-	51,6	211
Варенье из черной смородины	0,6	-	72,9	282
Варенье яблочное	0,4	-	68,7	260
Вафли	3,2-5,5	2,8-30	52-80	342-540
Галеты	11	1,5	75	360

Зефир	0,7-1	0-0,1	78,3-80,5	299-311
Зефир в шоколаде	2	10	70	365
Какао-порошок	24,3	15	10,2	289
Карамель	0-0,8	0-1	91,2-96,5	371-384
Кекс с изюмом	6,4	17,6	53,6	384
Козинак из семян подсолнечника	14,8	42,6	34,5	576
Конфеты "Белочка"	8,8	33,1	53,4	538
Конфеты "Коровка"	2,7	4,4	82,4	351
Крахмал картофельный	0,1	следы	79,6	299
Круассаны	5,5-8	19,7-28,8	42-47	380-470
Мармелад	-	0,1	77,7	296
Мед натуральный	0,8	-	80,3	308
Молоко сгущенное с сахаром 8,5%, Беларусь	7,2	8,5	56	329
Мороженое молочное	3,2	3,5	21,3	126
Мороженое пломбир	3,2	15	20,8	227
Нуга	6-7	11-22	60-72	405-465
Пастила	0,5	следы	80,4	305
Печенье	7,4-10,4	5,2-10	75-76,8	376-415
Печенье овсяное	6,5	14,4	71,8	437
Пирожные	1-5	9,2-27,5	42-59	370-460
Повидло	0,1-0,6	0,1-0,5	57-74	215-285
Пряники Тульские	5,5-9	6,5-8,6	68-71,5	360-380
Рахат-лукум	0-0,8	0-0,7	79-82	310-320
Торт медовый	5,4-6	26-29	42-49	430-480
Торт "Наполеон"	5,9-6,4	33-42	23-39	410-560
Торт "Полет"	5,7	24,8	55,4	456
Торт "Прага"	4,6-7,2	24-26,5	42-65	410-520
Торт "Сказка"	4,3	17,1	46,9	351

Торт сметанно-ореховый	2,9	13,5	35,3	275
Халва подсолнечная	11,6	29,7	54	516
Чак-чак	8,6	1,9	77,9	363
Шоколадный батончик "Сникерс"	9,3	27,9	54,6	507
Шоколад горький	8	36	46,8	540
Шоколад молочный	6,9	35,7	54,4	550

Соки, напитки безалкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Абрикосовый сок	0,5-0,9	0-0,1	9-12,7	38-55
Ананасовый	0,3	0,1	11,4	48
Апельсиновый	0,7-0,9	0,1-0,2	8,1-13,2	36-60
Березовый	0,1	-	5,8	24
Виноградный	0,3	0-0,2	14-16,3	54-70
Гранатовый	0,3	0,1	14,2	56
Грейпфрутовый	0,3	0,1	6,5-7,9	29-38
Грушевый	0,4	-	11	45
Лаймовый, свежавыжатый	0,4	0,1	8	25
Лимонный, свежавыжатый	0,35	0,24	6,6	22
Манго сок	-	-	13,5	54
Мандариновый	0,8	-	8,1-9,8	35-45
Морковный	1,1	0,1	6,4-12,6	33-56
Персиковый	0,3	-	9,5-16,5	39-68
Томатный	1-1,1	0,1-0,2	2,9-3,8	18-21
Тыквенный	-	-	9	38
Яблочный	0,4-0,5	0,1	9,8-10,1	42-46
Цир	-	-	8,7	38
Квас "Очаковский"	-	-	5,5	30
Квас хлебный	0,2	-	5,2	27
Кока-кола	-	-	10,4	42
Кофе черный зерновой без сахара	0,2	0,5	0,3	7
Кофе с молоком и сахаром	0,7	1	11,2	58
Лимонад	-	-	6,4	26
Пепси	-	-	8,7	38
Пиво безалкогольное	-	-	4,1-6,1	22-33
Тоник	-	-	8,3	34
Фанта	-	-	11,7	48
Цикорий растворимый	0,1	-	2,8	11
Чай зеленый	-	-	-	-

Чай черный без сахара	0,1	-	-	-
Чай черный с сахаром	0,1	-	7	28
Чай черный с молоком и сахаром	0,7	0,8	8,2	43

Напитки алкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Вермут Cinzano, Martini	-	-	14,5-18	138-155
Вина виноградные сухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0-0,2	-	0,1-0,4	56-95
Вина виноградные полусухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,3	-	2,5	78
Вина виноградные полусладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	5	88
Вина виноградные сладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	8	100
Вина виноградные крепкие	0,4	-	12	163
Вина виноградные ликерные	0,5	-	30	212
Виски	-	-	0,4	235
Водка	-	-	0,4	235
Джин	-	-	-	230
Джин-тоник	-	-	6,7	78
Кагор	-	-	16	147
Коньяк	-	-	0,1	239
Ликер Amaretto	-	-	35	280
Ликер Baileys	3	13	25	327
Ликер "Куантро"	-	-	20	197
Ликер "Калуа"	0,6	0,7	41,7	291
Ликер "Малибу"	-	-	20	197
Пиво светлое легкое	0,3	-	4,6-5,5	42-46
Пиво темное легкое	0,3	-	5,7	48
Портвейн	0,4	-	12	163
Ром	-	-	-	220
Саке	0,5	-	5	134
Самогон	0,1	0,1	0,4	235
Спирт этиловый 96%	4	-	3,8	710
Текила	1,4	0,3	24	231
Чача	0,1	0,1	0,5	225

Приложение 10

Калькуляционная карта на блюдо

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД

Организация
структурное подразделение
наименование блюда

Код
0330501
по ОКПО
-
-
Вид деятельности по ОКДП
-
-
Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП
-
Вид операции
-

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ От _____		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1		-			
2		-			
3		-			
4		-			
5		-			
6		-			
7		-			
8		-			
9		-			
10		-			
11		-			
12		-			
13		-			
14		-			
15		-			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					
Наценка _____ %, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством	подпись				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					