

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рудь Виталий Викторович  
Должность: пресс-секретарь, ответственный за публикацию на сайте  
Дата подписания: 01.07.2025 09:50:43  
Уникальный программный ключ:  
c1415706b077e9da9925ee71e16cd9c22787c7d8



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИНСТИТУТ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (ФИЛИАЛ)**  
**ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ШАХТЫ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)**

**КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор КЭС**

\_\_\_\_\_ **Е.Ю. Москвитин**

**20.05.2025 г.**

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ПРОФЕССИИ**  
**38.01.02 Продавец**

**Шахты**

**2025**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ПРОФЕССИИ  
38.01.02 Продавец**

**РАЗРАБОТАНА**

Преподаватель Колледжа экономики и сервиса  
ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты

\_\_\_\_\_ А.Ю. Сорокина  
15.05.2025 г.

**СОГЛАСОВАНА**

Заместитель директора по УМР  
Колледжа экономики и сервиса  
ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты

\_\_\_\_\_ И.В. Рейханова  
16.05.2025 г.

Председатель цикловой комиссии  
экономического направления  
Колледжа экономики и сервиса  
ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты

\_\_\_\_\_ Т.В. Захарова  
16.05.2025 г.

Представитель работодателей:  
Главный бухгалтер ООО "Олмакс", г. Шахты

\_\_\_\_\_ Н.Р. Волкова  
16.05.2025 г.

Председатель государственной  
экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ Н.В. Иванова  
(подпись) (расшифровка подписи)

16.05.2025 г.

**РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

на заседании педагогического совета Колледжа экономики и сервиса ИСОиП  
(филиала) ДГТУ в г. Шахты, протокол № № 11 от 20.05.2025 г.

Председатель педагогического совета

\_\_\_\_\_ Е.Ю. Москвитин

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации	6
3	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена	7
	Приложение 1 Типовое практическое профессиональное задание для проведения демонстрационного экзамена КОД 38.01.02-1-2026 Продавец	10
	Приложение 2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания КОД 38.01.02-1-2026 Продавец	11

## 1 Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяет совокупность требований к процедуре ГИА и оценку уровня сформированности компетенций обучающихся по профессии 38.01.02 Продавец.

ГИА направлена на оценку качества освоения образовательной программы (далее ОП) среднего профессионального образования (далее - СПО) выпускниками и является обязательной процедурой.

1.2 Программа ГИА по профессии 38.01.02 Продавец разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец (утвержден приказом Министерства просвещения РФ от 01.08.2024 г. № 518);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22.06.2023 № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 26.06.2023 № П-293 «О введении в действие Положения о цифровом паспорте компетенций, утверждении примерной формы цифрового паспорта компетенций»;

- Устав и иные локальные нормативные акты ДГТУ.

1.3 Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества

профессиональной подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец. ГИА способствует систематизации и закреплению умений, практического опыта и знаний обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.4 Область профессиональной деятельности выпускников по 08 Финансы и экономика, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.5 Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
продажа продовольственных и непродовольственных товаров	ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов. ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров. ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга. ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики. ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров. ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.
работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	ПК 2.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга. ПК 2.2. Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств. ПК 2.3. Осуществлять денежные расчеты с покупателями. ПК 2.4. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. ПК 2.5. Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств. ПК 2.6. Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.

1.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Индекс компетенции	Формулировка общей компетенции
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2 Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации

2.1 ГИА по профессии 38.01.02 Продавец в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме: демонстрационного экзамена.

2.2 В соответствии с учебным планом профессии 38.01.02 Продавец

- объём времени на проведение ГИА составляет - 1 неделя (36 часов)
- сроки проведения ГИА с 21.06.2025 по 26.06. 2026г.

2.3 К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план профессии 38.01.02 Продавец.

2.4 Для проведения ГИА по профессии 38.01.02 Продавец создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в количестве 7 человек, в том числе:

- председатель ГЭК;
- 3 члена ГЭК;
- экспертная группа.

2.5 Программа ГИА утверждается после обсуждения на заседании педагогического

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

2.6 На заседание ГЭК предоставляются документы:

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Программа государственной итоговой аттестации по профессии 38.01.02 Продавец;
- документы, подтверждающие отсутствие академической задолженности и выполнение в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана по осваиваемой образовательной программе СПО (в том числе результаты прохождения практики) - сводная ведомость итоговых оценок для приложений к дипломам;
- приказ директора института о составе ГЭК, апелляционной комиссии;
- протоколы проведения демонстрационного экзамена;
- приказ директора института о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки.

### **3 Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена**

3.1 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

3.2 По профессии 38.01.02 Продавец проводится демонстрационный экзамен базового уровня.

3.3 Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения РФ из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

3.4 Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена в 2026 году размещены по адресу: <https://bom.firpo.ru/Public/v/2026>

3.5 Комплект оценочной документации по профессии 38.01.02 Продавец включает комплекс требований для проведения ДЭ, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки

демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

3.6 Задание ДЭ базового уровня включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

3.7 Продолжительность ДЭ составляет 2 ч. 30 мин.

Типовое практическое профессиональное задание для проведения демонстрационного экзамена представлено в приложении 1.

3.8 Требования к содержанию демонстрационного экзамена:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Продажа непродовольственных товаров	ПК: Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: оценивать качество по органолептическим показателям
	ПК: Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)
	ПК: Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров
		Умение: расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу
Продажа продовольственных товаров	ПК Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		Умение: использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
	ПК Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность продуктов
ПК Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования	Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров Умение: использовать в технологическом процессе контрольно-кассовое оборудование	

3.9 Требования к оцениванию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
-------	--	---------------------	-------

1	Продажа непродовольственных товаров	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.	<b>6,00</b>
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.	<b>6,00</b>
		Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	<b>12,00</b>
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<b>2,00</b>
2	Продажа продовольственных товаров	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	<b>8,00</b>
		Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<b>8,00</b>
		Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	<b>8,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

3.10 Схема перевода результатов ДЭ в пятибалльную шкалу:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00
Количество баллов	0-9,99	10-19,99	20-34,99	35-50

3.11 Для выполнения практического профессионального задания необходимо соблюдение условий, перечень которых представлен в приложении 2.

**Типовое практическое профессиональное задание  
для проведения демонстрационного экзамена  
КОД 38.01.02-1-2025 38.01.02 Продавец**

**Модуль № 1:**

Текст задания: Организуйте рабочее место продавца. Осуществите приемку непродовольственных товаров по количеству и качеству. Продемонстрируйте выкладку на торгово-технологическом оборудовании, соблюдая товарное соседство. Обслужите покупателя и предоставьте достоверную информацию о качестве и потребительских свойствах непродовольственных товаров.

Необходимые приложения: отсутствуют

**Модуль № 2:**

Текст задания: Организуйте рабочее место продавца. Осуществите приемку товаров по количеству и качеству. Продемонстрируйте выкладку на торгово-технологическом оборудовании, соблюдая товарное соседство. Обслужите покупателя, используя в технологическом процессе измерительное оборудование. Дайте консультацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах различных групп продовольственных товаров.

Необходимые приложения: не требуются

**Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,  
средств обучения и воспитания  
КОД 38.01.02-1-2025 38.01.02 Продавец**

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки								Код зоны площадки	
Рабочее место участника								А	
Общая площадка								Б	
Рабочее место экспертов								В	
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		
Перечень оборудования									
1.	Прилавок пристенный	На усмотрение ОО	31.01.13	1 раб. место	2	2	2	шт	А
2.	Прилавок торговый	На усмотрение ОО	31.01.12	1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Прилавок демонстрационный	На усмотрение ОО	31.01.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Кассовый аппарат	Автономная контрольно-кассовая машина с фискальной памятью.	28.23.13	1 раб. место	1	1	1	шт	А
5.	Денежный ящик	Горизонтальный механическим замком	25.99.21	1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Весы электронные	Весы настольные электронные торговые со стойкой до 15 кг	28.29.31	1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Детектор банкнот	Портативный автоматический детектор	28.23.13	1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Табурет универсальный ступенькой	Пластиковый высота 430 мм, глубина 470 мм, ширина 440 мм	31.09.14	1 раб. место	1	1	1	шт	А
Перечень инструментов									
1.	Ножницы Канцелярские	На усмотрение ОО	25.71.11	1 раб. место	1	1	1	шт	А
2.	Совки для сыпучих продуктов	Пластиковые, объем 0,5мл	25.99.12	1 раб. место	3	3	3	шт	А
3.	Корзина покупательская	Корзина покупателская двумя ручками	22.29.29	1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Мусорная корзина	Пластиковая объем от 10 л	22.29.23	1 раб. место	1	1	1	шт	А
5.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	1 раб. место	1	1	1	шт	А

6.	Ёмкость для сыпучих продуктов	для С крышкой объемом не менее 3 кг	23.13.13	1 раб. место	4	4	4	шт	А
7.	Губка для смачивания пальцев	для На усмотрение ОО	22.29.25	1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Набор: совок, щетка	для На усмотрение ОО	32.91.19	1 раб. место	1	1	1	шт	А
9.	Ведро	для На усмотрение ОО	32.91.19	1 раб. место	1	1	1	шт	А

**Перечень расходных материалов**

1.	Кассовая (чековая) лента	В соответствии с маркой кассового аппарата	17.12.14	1 раб. место	1	1	1	шт	А
2.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Скотч	для На усмотрение ОО	22.29.21	1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Маркер	Перманентный, цвет черный	22.29.25	1 раб. место	1	1	1	шт	А
5.	Ценник картонный/бумажный	Стандартный 70x50 мм	25.99.23	1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Ценник самоклеящийся	Минимальный размер 26x12 мм	25.99.23	1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Пакеты фасовочные	24x37 мм	17.23.13	1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Пакет «Майка»	30+16*60 см, 15 мкм, белый, ПНД	13.92.21	1 раб. место	1	1	1	шт	А
9.	Денежные купюры (макеты денежных знаков)	3 упаковки разного достоинства	32.99.53	1 раб. место	3	3	3	упак	А

**Список продуктов**

9.	Горох колотый	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
10.	Крупа перловая	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
11.	Крупа шлифованное пшено	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
12.	Крупа гречневая	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
13.	Крупа рис	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
14.	Макаронные изделия - вермишель	400 г. (1 пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А

	Макаронные изделия - перья	400 г. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	5	5	5	шт	А
16.	Макаронные изделия - спагетти	400 г. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	5	5	5	шт	А
17.	Макаронные изделия - лапша	400 г. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	5	5	5	шт	А
18.	Макаронные изделия - рожки	400 г. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	5	5	5	шт	А
19.	Макаронные изделия - перья	3 кг. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	1	1	1	шт	А
20.	Макаронные изделия - рожки	3 кг. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	1	1	1	шт	А
21.	Макаронные изделия - спираль	3 кг. (пачка)	10.73.11	1 раб. место	1	1	1	шт	А

22.	Сахар рафинад	Рафинированный сахар 500 г. (пачка)	10.81.19	1 раб. место	5	5	5	шт	А
23.	Сахар рафинад	Рафинированный сахар 250 г. (пачка)	10.81.19	1 раб. место	5	5	5	шт	А
24.	Соль пищевая	Соль мелкая, 1 гк (пачка)	10.84.30	1 раб. место	5	5	5	шт	А
25.	Туалетное мыло	Кусковое туалетное мыло, 80 г.	20.41.31	1 раб. место	10	10	10	шт	А
26.	Туалетное мыло	Кусковое туалетное мыло, 100 г.	20.41.31	1 раб. место	10	10	10	шт	А
27.	Мыло хозяйственное	Мыло хозяйственное 150 г в упаковке – не менее 3 шт	20.41.44	1 раб. место	1	1	1	шт	А
28.	Жидкое мыло	Жидкое мыло 500 мл	20.41.31	1 раб. место	5	5	5	шт	А
29.	Зубная паста	Зубная паста, 75 г.	20.42.18	1 раб. место	5	5	5	шт	А
30.	Крем для рук	Крем для рук 75 мл	20.42.15	На 1 раб.	5	5	5	шт	А

				место					
31.	Порошок чистящий	Порошок чистящий, 400 г	20.41.44	1 раб. место	5	5	5	шт	А
32.	Жидкое средство для мытья посуды	Жидкое средство для мытья посуды 450 мл	20.41.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А
33.	Стиральный порошок	Стиральный порошок 400 г	20.41.32	1 раб. место	5	5	5	шт	А

**Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность, ширина не менее 500мм, длина не менее 500 мм	22.19.72	1 раб. место	1	1	1	шт	А
----	------------------------	---	----------	--------------	---	---	---	----	---

**3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Число мест/участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение ОО	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Вода 19л	На усмотрение ОО	11.07.11	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

		приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»								
3.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по Приказу федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794 - ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

#### 4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
				ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		
<b>Перечень оборудования</b>								
1.	Стол	На усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Персональный компьютер в сборе /Ноутбук / Моноблок	На усмотрение ОО	26.20.15	1	1	1	шт	В
4.	Компьютерная мышь	На усмотрение ОО	26.20.16	1	1	1	шт	В
5.	Программное обеспечение для просмотра файлов с расширением pdf, doc (docx), tif	Чтение файлов с расширением pdf, doc (docx)	58.29	1	1	1	шт	В
6.	Устройство для печати и сканирования	На усмотрение ОО	26.20.18	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	1	1	1	шт	В

2.	Бумага	Технические характеристики на усмотрение ОО, формат А4, белая, подходящая для принтера, 500 листов в 1 пачке	17.12.14	1	2	2	шт	В
----	--------	--	----------	---	---	---	----	---

3.	Папка-регистратор	На усмотрение ОО	22.29.25	1	2	2	шт	В
----	-------------------	------------------	----------	---	---	---	----	---

**Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

1.	Не требуется							
----	--------------	--	--	--	--	--	--	--

**5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		

**Перечень оборудования**

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Перечень инструментов**

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Перечень расходных материалов**

1.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	Б
2.	Бумага	Технические характеристики на усмотрение ОО, формат А4, белая, подходящая для принтера, 500 листов в 1 пачке	17.12.14	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	Б

**Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
---	--------------	---

1.	Площадь зоны	Не менее 4 кв.м. на 1 (одного участника)
2.	Интернет	Подключение к проводному либо беспроводного соединения
3.	Электричество	Электричество на 1 рабочее место - 220 Вольт (2 кВт)
4.	Освещение	На рабочих столах – не менее 300 люкс, допускается верхнее искусственное освещение.
5.	Полы	Должно обеспечивать безопасное перемещение



