

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
протокол

№ 03

от 20 ноября 2025г.
дата

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.И.Куцына
20 ноября 2025г.
дата

СОГЛАСОВАНО

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Директор ООО «ЦЕХ»

Т.Г.Воробьева

«20» ноября 2025г.

МП

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Группы: ПКД 419

г. Ульяновск

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	
1	Общие положения	
2	Формы ГИА	
3	Подготовка проведения ГИА	
4	Проведение ГИА	
5	Оценивание результатов ГИА	
6	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	
7	Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	
8	Примерная тематика дипломных работ	
9	Приложение №1	
10	Приложение №2	

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565.

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

База приема на образовательную программу – основное общее образование, среднее общее образование.

Нормативной правовой основой проведения ГИА являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. №05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку и Рекомендации по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2025 г. № 05-2999 «О формировании графика демонстрационных экзаменов в 2026 году»;
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.04.2023г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (в действующей редакции);

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 6.02.2023 г. № П-36 «О введении в действие Порядка взаимодействия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, региональными операторами и образовательными организациями, реализующими образовательные программы среднего профессионального образования, по приему заявок на организационно-техническое и информационное обеспечение проведения демонстрационного экзамена в рамках образовательных программ среднего профессионального образования»

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

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2023 г. № П-70 «О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 04.04.2023 г. № П-151 «О введении в действие Порядка разработки, публикации и хранения оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 04.04.2023 г. № П-152 «О введении в действие специальной программы обучения «Эксперт демонстрационного экзамена»

– Комплекты оценочной документации (далее – КОД) для проведения в 2026 году государственной итоговой аттестации (промежуточной аттестации) по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровней (КОД 43.02.15-1-2026 Поварское и кондитерское дело)

– Положение о дипломном проекте (работе) по образовательным программам среднего профессионального образования в УПОО «УТЭП Центросоюза РФ»;

– Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным УПОО «УТЭП Центросоюза РФ»;

Результаты освоения образовательной программы:

Программа ГИА является частью образовательной программы среднего профессионального образования в части освоения основных видов деятельности

(далее –ОВД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

ПМ 01 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.

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:

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.

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:

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.

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:

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.

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:

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.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

Код	Наименование компетенции
	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Форма ГИА

2.1. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

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.

2.2. Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО; по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

2.3. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией (*Приложение 1*). Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3. Подготовка проведения ГИА

3.1. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками основной образовательной программы, соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники: - 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

3.3. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации Министерством просвещения и воспитания Ульяновской области.

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

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

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

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

3.6. Экспертная группа создается по специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный

экзамен.

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

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

3.7. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

3.8. 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 Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

3.10. Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

3.11. Требования к дипломным работам, методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

3.12. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Исключением является ситуация, когда по решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по

заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

3.13. Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4. Проведение ГИА

4.1. Длительность проведения ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО.

Объем академических часов, отводимых на ГИА в структуре образовательной программы, составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения ГИА: 18 мая - 28 июня 2026 года.

Часы учебного плана (календарного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на ГИА, техникум самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работы.

а) Особенности проведения демонстрационного экзамена (срок проведения демонстрационного экзамена с 15 июня 2026 по 18 июня 2026 года)

4.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (КОД 43.01.09-1-2026 Том 1, ссылка на материалы <https://bom.firpo.ru/file/public/117850/КОД%2043.01.09-1-2026%20Том%201.pdf>), включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

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

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

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

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

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

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

4.6. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.7. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.8. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

4.11. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент)).

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

4.12. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.13. Указанные лица обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных

требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.14. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.15. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

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

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

4.18. Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.19. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.20. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.21. Выпускники вправе:

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

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

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

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

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

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

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

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

4.23. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.24. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.25. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению

демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.26. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.27. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

4.28. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

4.30. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.31. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.32. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

4.33. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.34. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с

требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.35. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

б) Организация защиты дипломной работы (срок проведения защиты дипломной работы с 10 июня 2026 по 22 июня 2026 года)

Темы дипломных работ должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем дипломных работ разрабатывается преподавателями профессиональных модулей и утверждается техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта – преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

При выполнении дипломной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- информационного центра Техникума;
- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение;
- лаборатории;
- доступ к сети Интернет.

Для предварительной защиты и защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
- рабочее место выпускника;
- компьютер, телевизор;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационные ресурсы

Информационно-методическое обеспечение ГИА

- Программа ГИА;
- методические рекомендации по выполнению дипломной работы;
- задание на выполнение дипломной работы;
- график проведения консультаций по выполнению дипломной работы (календарный план выполнения дипломной работы);
- комплект учебно-методической документации;
- литература по специальности;
- справочники по специальности;
- периодические издания по специальности.

Информационно-документационное обеспечение

На заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- ФГОС СПО;
- программа ГИА;
- заявления студентов о закреплении тем дипломной работы (*Приложение 2*);
- приказ директора техникума об утверждении тематики дипломной работы по специальности;
- приказ директора техникума о закреплении тематики дипломной работы по специальности;
- приказ об утверждении состава ГЭК;
- приказы руководителя ПОО о допуске студентов к защите дипломной работы на заседании ГЭК по специальности;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные дипломные работы студентов (в печатной и электронной формах);
- отзыв руководителя на дипломную работу (*Приложение 3*);
- рецензии на дипломную работу (*Приложение 4*);
- индивидуальные оценочные листы №2 защиты дипломной работы;
- сводная ведомость оценивания дипломной работы;
- бланк протокола заседания ГЭК в форме демонстрационного экзамена
- бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы;

Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломной работы: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации

руководителями от техникума, назначенными приказом директора.

5.Оценивание результатов ГИА

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

5.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня демонстрационного экзамена, составной части комплекта оценочной документации.

5.3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

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

5.4. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.5. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.6. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

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

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

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

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

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

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Процедура оценивания результатов выполнения обучающимися заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы в соответствии с критериями, установленными оценочными материалами КОД 43.01.09-1-2026 Том 1 (далее – КОД), приводятся в *Приложении 5*.

Согласно пункту 61 Порядка проведения ГИА СПО оценивание осуществляется по балльной системе. Максимальное количество баллов принимается за 100%. Согласно пункту 60 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (далее – Порядок проведения ГИА СПО) результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК. Шкала перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания выполнения обучающимися заданий ДЭ, в отметку устанавливается образовательными организациями самостоятельно. Для всех видов аттестации и уровней демонстрационных экзаменов рекомендуется использовать шкалу перевода "0-50-

65-90-100". Данная шкала предусматривает следующее соотношение между баллами ДЭ и отметками по пятибалльной системе оценивания (см. таблицу 3).

Таблица 3 - Рекомендованная шкала перевода баллов ДЭ в отметки по пятибалльной системе оценивания

Оценка	Неудовлетворительно "2"	Удовлетворительно "3"	Хорошо "4"	Отлично "5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 - 49,99%	50,00 - 64,99%	65,00 - 89,99%	90,00 - 100%

Применение данной шкалы повышает требования к качеству результатов образовательных программ СПО, что отвечает как запросам работодателей, так и государственной политике в системе среднего профессионального образования. Образовательным организациям при подготовке локальных нормативных актов, регламентирующих перевод результатов демонстрационных экзаменов в баллах в отметки по пятибалльной системе оценивания, в 2026 году рекомендуется использовать шкалу перевода для всех видов аттестации и уровней ДЭ в соответствии с распределением, указанным в таблице 4.

Таблица 4 - Распределение количества баллов, при сдаче ДЭ базового уровня, и отметок по пятибалльной системе оценивания в соответствии с рекомендованной шкалой перевода с 2026 года

Оценка/Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ	Неудовлетворительно "2"	Удовлетворительно "3"	Хорошо "4"	Отлично "5"
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0 - 24,9	25 - 32,4	32,5 - 44,9	45 - 50

При изменении в КОД значения максимально возможного количества баллов в разрезе видов аттестации и уровней ДЭ проводится пересчет в соответствии с процентным соотношением рекомендованной шкалы (см. таблицу 3). Шкала

перевода баллов ДЭ в отметки по пятибалльной системе оценивания утверждается либо отдельным локальным актом образовательной организации, либо в структуре иного локального акта, регулирующего вопросы проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Оценка выполнения и защиты дипломных работ

Процедура ГИА и форма протокола заседания ГЭК по результатам защиты дипломных работ регламентируется Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников техникума и Методическими указаниями по выполнению дипломных работ по специальности.

На ГИА выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках общих компетенций и квалификации выпускника. Структура портфолио, требования к содержанию и оформлению регламентируется Положением о портфолио образовательных достижений выпускников техникума (титульный лист и содержание Портфолио).

Защита дипломных работ на заседании ГЭК может сопровождаться демонстрацией мультимедиа, презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период **с 10 июня 2026 года по 28 июня 2026 года.**

Порядок защиты:

- на защиту дипломной работы отводится 0,5 академического часа на одного обучающегося;
- продолжительность одного заседания не более 6 часов.

Процедура защиты дипломной работы включает:

- доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;
- рассмотрение отзыва руководителя;
- рассмотрение рецензии на выполненную дипломной работы;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.
- может быть представлена презентация портфолио достижений выпускника - до 5

мин.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Заполнение индивидуальных оценочных листов защиты дипломной работы проводятся всеми экспертами в соответствии с критериями оценки.

Итоговые оценки вносятся в бланк протокола ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта).

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

В протоколе заседания ГЭК записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения (примечания).

Книга протоколов заседаний ГЭК оформляется в соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников техникума.

Решение об оценке выполнения и защиты дипломной работы, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов членов ГЭК. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Оценка торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии/специальности с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании.

6.Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения

ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее трех членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях

Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

6.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

6.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

6.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

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

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

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

а) для слепых:

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

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

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

для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) <4>.

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

Приложение 1

к программе государственной итоговой аттестации
выпускников по программе подготовки специалистов
среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
1.	Организация работы рыбного цеха в крупном заготовочном предприятии. Организация производства полуфабрикатов из рыбы.
2.	Организация работы птице-гольевого цеха в крупном заготовочном предприятии. Организация производства полуфабрикатов из птицы.
3.	Организация работы овощного цеха в крупном заготовочном предприятии. Организация производства полуфабрикатов из овощей.
4.	Организация работы кулинарного цеха в крупном заготовочном предприятии. Организация производства кулинарной продукции.
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»	
5.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.
6.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента банкетных закусок в ресторанной кухне.
7.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента национальных закусок (кухня на выбор студента)
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»	
8.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из овощей с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с европейской кухней.
9.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из рубленого мяса в ресторане с европейской кухней.
10.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане с национальной кухней.

11.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов в русской кухне.
12.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из субпродуктов в ресторанной кухне.
13.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из птицы в ресторанной кухне.
14.	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд православной или мусульманской кухни.
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»	
15.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста.
16.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из песочного теста.
17.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента кулинарной продукции при проведении банкета с полным обслуживанием.
18.	Организация работы кондитерского цеха в крупном заготовочном предприятии. Организация производства хлебобулочных мучных кондитерских изделий.
19.	Инновационные технологии в приготовлении и оформлении кондитерских изделий
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»	
20.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных десертов в ресторане с европейской кухней.
21.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих десертов в ресторане с европейской кухней.
22.	Разработка ассортимента десертов, приготовление и организация детского праздника в кафе по случаю Дня рождения на 15 человек.
23.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в национальной кухне.
ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции»	
24.	Разработка ассортимента, приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета на 50 человек.
25.	Организация коммерческой деятельности ресторана детского кафе на 40 мест. Разработка ассортимента кондитерских изделий.
26.	Совершенствование технологии обслуживания посетителей в суши-баре на 25 мест.
27.	Разработка ассортимента, приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов в ресторане на 55 мест

28.	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления семейного кафе на 40 мест.
29.	Организация работы детского кафе на 50 мест.
30.	Организация работы кафе-кондитерское на 50 мест.
31.	Организация работы закусочной общего типа на 30 мест.
32.	Организация работы пиццерии на 75мест.
33.	Организация работы шашлычной на 75 мест.
34.	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана итальянской кухни на 80 мест.
35.	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из филе птицы сложного приготовления ресторана при гостинице на 80 мест.

Заместителю директора
по учебной работе

от студента группы

(ФИО, телефон)

Специальность

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы
(дипломной работы)

(рабочее полное название темы)

Назначить руководителем

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание должность)

Определить место прохождения производственной (преддипломной)
практики

(дата)

(подпись студента)

(дата)

(подпись руководителя)

**Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу
(дипломную работу) по теме**

*(тема выпускной квалификационной работы, полное
название темы согласно приказу)*

студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____ форма обучения _____

Работа была выполнена (указать базу преддипломной практики)

1. Обоснование выбора темы студентом и её актуальности. Актуальность проблемы исследования. Описание ВКР работы, характеристика основных её результатов
(дается оценка подготовленности студента, инициативности и самостоятельности принятия решений при решении задач ВКР, творческой инициативы, умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и четко излагать материал, способность структурировать и систематизировать информацию, проводить анализ и делать вывод; соблюдение правил и качества оформления пояснительной записки)

2. Оценка содержания работы _____
(оценка полноты раскрытия темы, приводится краткая характеристика структуры работы и содержание основных ее разделов, оценка полученных результатов при решении задач практической части и выводов)

3. Оценка теоретической и практической подготовки студента, проявленной во время выполнения ВКР, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента (ки), соответствия требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

4. Достоинства работы _____

(выделяются положительные результаты, достигнутые во время оформления работы)

5. Недостатки и замечания

6. Оценка образовательных достижений студента (ки)

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная –1 / отрицательная – 0)
ПК 1.1 ...	ОПОР 1.1.....	1
	ОПОР 1.2.....	0
		1
ОК 1.	ОПОР 1	1
		0
		1

7. Заключение:

Выпускная квалификационная работа заслуживает оценки _____
(цифрой и прописью)

И может / не может быть допущена к защите _____
Руководитель

Подпись / фамилия, имя, отчество

«_____» _____ 20__ г.

С отзывом ознакомлен _____

Дата _____

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) по теме

(тема выпускной квалификационной работы, полное название темы согласно приказу)

студента (ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____

форма обучения _____

1. Соответствие содержания ВКР заявленной теме, оглавлению, общая характеристика темы, ее актуальность

2. Полнота анализа теоретических вопросов по теме, заявленных в плане ВКР и глубина анализа практических исследований. Способность студента (ки) к проведению исследований и умение анализировать, обобщать и представлять данные в виде таблиц, схем, диаграмм, делать выводы _____

3. Умение студента использовать в работе современные достижения науки и практики. Научная и практическая значимость ВКР, возможность использования ее результатов в практической деятельности, общий вывод и оценка работы в целом

4. Оценка качества оформления ВКР

5. Достоинства работы _____

(выделяются положительные результаты, достигнутые во время оформления работы)

6. Недостатки и замечания

7. Оценка образовательных достижений студента (ки)

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная –1 / отрицательная – 0)
ПК 1.1 ...	ОПОР 1.1.....	
	ОПОР 1.2.....	
		
ОК 1.	ОПОР 1	
		
		

8.Закключение:

Выпускная квалификационная работа заслуживает оценки _____
(цифрой и прописью)

И рекомендуется (не рекомендуется) к защите

Рецензент _____ / _____
подпись

фамилия, имя, отчество, должность, место работы

МП

«__» _____ 20__ г.

С рецензией ознакомлен _____

Дата _____



УТВЕРЖДЕНЫ
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	-	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	-	комплект оценочной документации
ОК	-	общая компетенция
ОМ	-	единый оценочный материал
ПА	-	промежуточная аттестация
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	-	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	-	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ 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.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1,2,3.
2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер,

допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

² Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■	■	■	1
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■	■	■	1
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■	1

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании	■	■	■	1
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	■	■	■	1

		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	■	■	■	1
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■	■	■	1
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■	1

	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	■	■	■	1
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■	2
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■	2
	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■	2
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■	2
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий		■	■	2

		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		■	■	2
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос		■	■	2
		Умение: соблюдать выход при порционировании		■	■	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			■	3
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			■	3
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда			■	3
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■	3

		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■	3
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■	3
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■	3
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов			■	3
		Умение: доводить до вкуса			■	3
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■	3

		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			■	3
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■	3
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■	3
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи		ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Модуль 1	Приготовление, оформление и реализация горячего блюда		■	■	■	
Модуль 2	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия			■	■	
Модуль 3	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда				■	

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

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

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
ИТОГО			25,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
ИТОГО			50,00

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

Таблица № 8

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

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

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

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания⁸	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть) ⁹			25,00

⁹ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	100,00
---	---------------

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

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

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					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
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	На усмотрение образовательной организации. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт

Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм (1 шт на рабочее место). GN2/3 354x325x40 мм. GN 1/2 265x325x20 мм. GN1/3 176x325x40 мм. GN1/9 176x105x65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	9	9	9	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Набор металлических мисок	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт каждого объема	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	набор
9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
11.	Сотейник	Объем 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
12.	Сотейник	Объем 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт

13.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Сито для протираания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
18.	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
21.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
22.	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	6	шт
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение образовательной организации	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
27.	Газовая горелка с баллоном	На усмотрение образовательной организации.	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

28.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
29.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	набор
30.	Тарелка глубокая белая (для закуски)	Диаметр не менее 26 см, с широкими плоскими ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	-	-	3	шт
31.	Щипцы из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Формы силиконовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
33.	Лопатка-палетка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
34.	Молд силиконовый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
35.	Соусник	На усмотрение образовательной организации, объемом не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
36.	Нож-пилка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
37.	Набор вырубок (круг)	На усмотрение образовательной организации. Диаметр от 2 см.	25.73.60	На 1 раб. место	-	1	1	набор
38.	Миска пластиковая	На усмотрение образовательной организации. Объемом 1 литр	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Фольга рулон	Не менее 10 м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 участника	1	1	1	шт
4.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 участника	5	10	10	шт
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт

6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
7.	Баллоны с газом для кремера (сифона)	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
8.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 участника	2	10	10	шт
9.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	2	4	4	шт
10.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
12.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации. Объемом не менее 250 мл.	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря. Объемом не менее 250 мл.	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
16.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 300 мл - размер 108x82x69 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт
17.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 500 мл - размер 108x82x103 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт

18.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой,1000 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 1000 мл - размер 179х132х64 мм, размер крышки 179х132 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт	
19.	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л (2 шт), 120 л.	22.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	
20.	Ацетатная пленка	На усмотрение образовательной организации.Размер 30х30 см.	22.29.21	На 1 участника	-	2	2	шт	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Коврик диэлектрический	Служит для защиты от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц. Размер на усмотрение образовательной организации.	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт	
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	пар	
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт	
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)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования									
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	2	2	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1На 1 раб. место	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Масло для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.59	На кол-во раб. мест	10	4	4	4	л

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	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	-	2	2	2	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт		
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт		

4.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт		
5.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт		
Перечень инструментов									
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	1	шт		
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	2	2	пач		
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт		
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
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.51.51	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
3.	Тарелка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
4.	Ложка одноразовая пластиковая (чайная)	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт

5.	Вилка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
6.	Нож одноразовый пластиковый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
Перечень инструментов									
1.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Папка-регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
3.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	2	2	пач
4.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию							

2.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
3.	Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки
4.	Подведение/отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
5.	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
6.	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному интернету)

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	3	4
15	3	4
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	4	5
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

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

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Подготовить рабочее место:

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

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место;
- выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

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

Блюдо должно содержать:

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

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35° С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно

открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

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

Блюдо должно содержать:

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

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

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

Особенности подачи:

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

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При

составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Модуль 1.

Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

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

Блюдо должно содержать:

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

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

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

Особенности подачи:

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

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При

составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

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

Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14⁰С (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ.

Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Приложение 1 к Тому 1
оценочных материалов

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0 ч. 00 мин. <продолжительность не более 5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

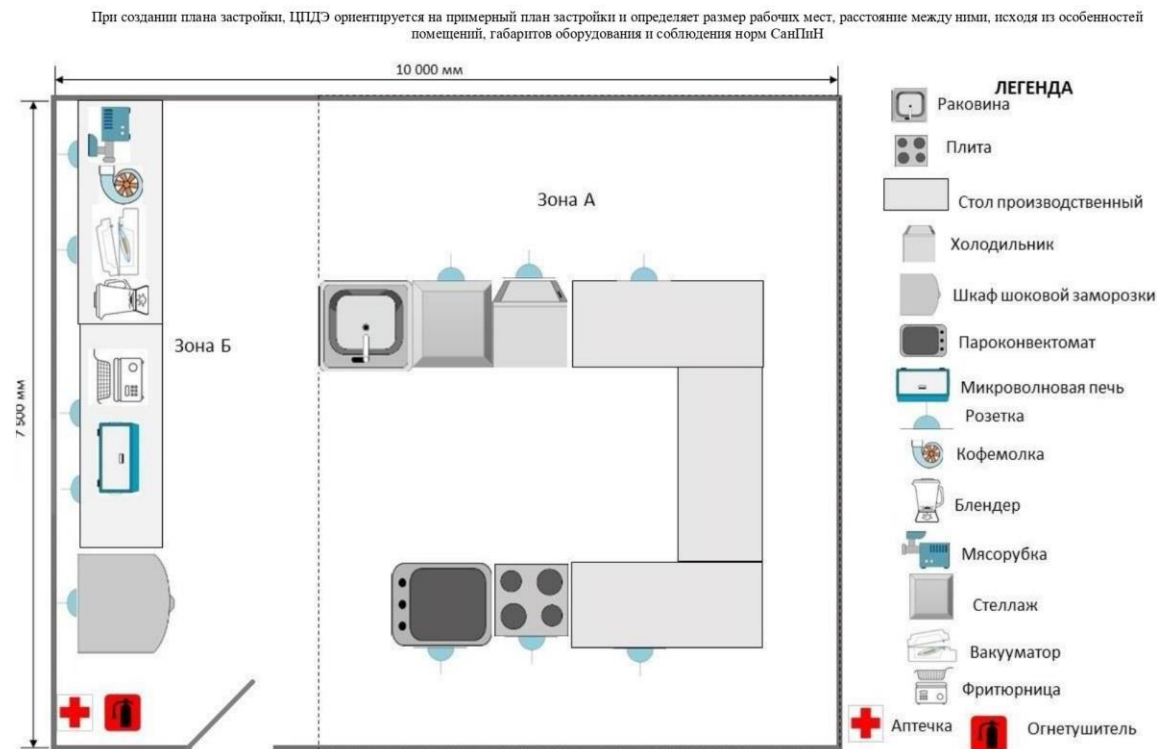
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

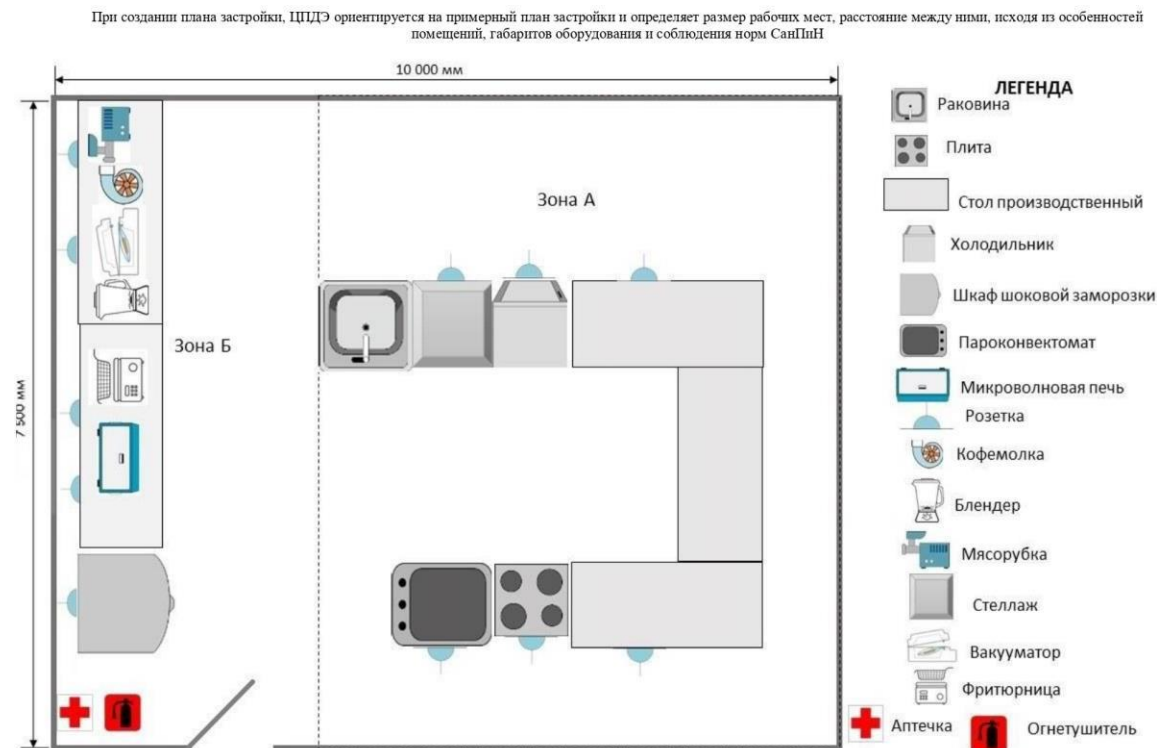
Таблица № 1.5

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

При создании плана застройки, ЦПДЭ ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН

