

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области

«Сергиево-Посадский колледж»

РАССМОТРЕНО

на педагогическом Совете колледжа

с участием председателя

государственной экзаменационной комиссии

Протокол от 13.11.2025 № 2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

ГБПОУ МО «СПК»

от 13.11.2025 №247-ОС

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих (ППКРС)**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании ЦК профессий и

специальностей сферы общественного

питания и швейных технологий

Протокол № 2

от 28.10.2025 №2

Председатель цикловой комиссии:

Е.Е. Мальцева

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО Вагон

28.10.2025

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРОГРАММЫ ГИА-2024

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оглавление

1. Паспорт программы ГИА	3
1.1 Общая характеристика и область применения программы ГИА	3
1.2 Проверяемые результаты компетенции по ФГОС СПО	3
2 Содержание программы ГИА	6
2.1 Формы и сроки проведения ГИА	6
2.2 Демонстрационный экзамен	6
2.2.1 Уровень ДЭ и код оценочной документации (КОД)	6
2.2.2 Задания демонстрационного экзамена	7
2.2.3 Критерии оценки ДЭ	7
3 Условия реализации программы ГИА	11
3.1 План-график проведения программы ГИА	11
3.2 Материально-техническое обеспечение ДЭ	11
4 Оценка результатов ГИА	12
4.1 Комплект оценочной документации для ДЭ	12
4.1.1. Комплекс требований для проведения ДЭ	12
4.1.2. Инструкция по технике безопасности	12
4.1.2.3 Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов	13
4.1.4 Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	15
4.1.5 Требования к составу экспертных групп	20
4.1.6 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	20
4.1.7 План застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА Ошибка! Закладка не определена.	
4.1.8 Образцы заданий демонстрационного экзамена	39
4.1.9 Необходимые приложения	43
4.1.10 Примерный план работы	47
Центра проведения демонстрационного экзамена	47
4.2 Порядок выставления оценки за ГИА	48
5 Заключительные положения	50

1. Паспорт программы ГИА

1.1 Общая характеристика и область применения программы ГИА

1.2 Проверяемые результаты компетенции по ФГОС СПО

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2 Содержание программы ГИА

2.1 Формы и сроки проведения ГИА

ГИА выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (далее-ДЭ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формат ДЭ проводится на основе комплекта оценочной документации профессионального уровня - КОД 43.01.09 -1-2026 по компетенции «Поварское дело».

Сроки проведения ГИА устанавливаются согласно графика учебного процесса и рабочего учебного плана. Объем времени, отводимый на подготовку и проведение ВКР согласно рабочему учебному плану – 2 недели (72 часа) с 16 июня по 20 июня 2026 г.

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

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

Уровень проведения демонстрационного экзамена по профессии, специальности устанавливается ежегодно не позднее 15 октября приказом директора на основании решений цикловых комиссий Колледжа.

2.2 Демонстрационный экзамен

2.2.1 Уровень ДЭ и код оценочной документации (КОД)

ДЭ предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

2.2.2 Задания демонстрационного экзамена

Задание включает в себя следующие элементы:

Описание задания

- Модуль 1: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- Модуль 2: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
- Модуль 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Форма участия: Индивидуальная (1 человек)

2.2.3 Критерии оценки ДЭ

Модули задания, критерии оценки и необходимое время указаны в таблице 1

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 1) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная часть	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 ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 4.

Таблица № 4

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

1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из 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			75,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 5.

Таблица № 5

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из 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)		25,00
	ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)		100,00

Перевод баллов в оценку праведен в п.4.2 Порядок выставления оценки за ГИА.

3 Условия реализации программы ГИА

3.1 План-график проведения программы ГИА

Таблица 2

Уровень ДЭ	Код профессии /специальности СПО	Наименование профессии/ специальности СПО	Наименование компетенции (в случае сдачи ДЭ по профильному уровню, профессионалитет)	Номер учебной группы	Дата начала проведения ДЭ	Дата окончания проведения ДЭ	Дата начала проведения ДЭ в экзаменационной группе	Дата окончания проведения ДЭ в экзаменационной группе	Количество обучающихся (промежуточная аттестация в форме ДЭ)	Количество выпускников (ГИА в форме ДЭ)	Цифровое обозначение КОД
10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Профильный	43.01.09	Повар, кондитер	Поварское дело	ПК-22	16.06.2026	20.06.2026	16.06.2026	16.06.2026	0	25	43.01.09 -1-2026

3.2 Материально-техническое обеспечение ДЭ

Таблица 3

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование, инструменты, приспособления	В соответствии с инфраструктурным листом выбранного КОД 43.01.09 -1-2026 по компетенции «Поварское дело» профессионального уровня.
2	Материалы	В соответствии с выбранным КОД 43.01.09 -1-2026 по компетенции «Поварское дело» профессионального уровня.
3	Аудитория	Аккредитованная площадка проведения демонстрационного экзамена на базе ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж» профессионального уровня.
4	Рабочие места	Рабочие стенды, соответствующие 43.01.09 -1-2026 по компетенции «Поварское дело» профессионального уровня.

4 Оценка результатов ГИА

4.1 Комплект оценочной документации для ДЭ

4.1.1. Комплекс требований для проведения ДЭ

Комплекс требований для проведения ДЭ профессионального уровня включает в себя проведения:

- Инструкция по технике безопасности;
- Паспорт комплекта оценочной документации;
- Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта;
- Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке;
- Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из восьмидесяти бальной шкалы в пятибалльную;
- Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
- Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена;
- План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена;
- Образец задания.

4.1.2. Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с 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» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

-инструкцию по технике безопасности;

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

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Подготовить рабочее место: -проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и

подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

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

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого

электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование; -в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Организационные требования:

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

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

4.1.2.3 Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы» на груди слева, под логотипом фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



4.1.3 Паспорт комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам ИРПО

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и ИРПО.

Таблица 7.

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	43.01.09 -1-2026

5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	75,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	4,00 часов
8	КОД разработан на основе	ИРПО
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>НЕТ</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в	Не предусмотрено
	распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	2
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима

4.1.4 Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Таблица 8

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: 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые

		продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
	ПК: 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		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
	ПК: 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	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
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: 3.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Умение: проводить текущую уборку; поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: 3.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: соблюдения выхода при порционировании
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: 5.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготовки рабочего места для порционирования
		Навык: соблюдения техники безопасности
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ
	ПК: 5.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок

		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
--	--	---

4.1.5 Требования к составу экспертных групп

К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» - 3 чел. (до 11 экзаменуемых). Дополнительное количество экспертов: главный эксперт, технический эксперт.

Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Таблица 9

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во Обучающихся участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
3	2	2

4.1.6 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 площадка (площадка для демонстрации)					Б			
Рабочее место экспертов					В			
Рабочее место главного эксперта					Г			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников/Н а кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество о мест/ участников	Единица измерения	Код зоны площадки	
					Количество			
					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	шт	А	
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт	А	
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт	А	
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	шт	А	
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка , венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	А	
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	А	

7.	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 1 раб. место	3	шт	А
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт	А
9.	Мойка односекционная со столешицей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт	А
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	шт	А
11	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	А
	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	шт	А
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	А
Перечень инструментов							
1.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	6	шт	А
2.	Гастроёмкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176х162х65мм, GN 1/6 176х162х100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт	А
3.	Гастроёмкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530х325х20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт	А

6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
7	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт	А
8	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб. место	6	шт	А
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор	А
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
11	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
12	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
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	набор	А
14	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт	А
15	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт	А
16	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
17	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
19	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
20	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
21	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт	А
22	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	1	шт	А

23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	9	шт	A
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт	A
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт	A
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт	A
27	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	A
28	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт	A
29	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	A
30	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт	A
31	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт	A
32	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт	A
Перечень расходных материалов							
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	шт	A
2.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	шт	A
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	шт	A
4.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 раб. место	10	шт	A
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	шт	A
6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт,	13.92.21	На 1 раб. место	6	шт	A

		16х23=2шт, 10х15=2шт					
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	шт	А
8.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место	10	шт	А
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	50	шт	А
10	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	4	шт	А
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	шт	А
12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	шт	А
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт	А
14	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	шт	А
15	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
16	Пакеты для мусора	60 л, 120 л (по 2 шт каждого)	22.22.11	На 1 участника	4	шт	А
Список продуктов							
17	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
18	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	А
19	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника	0,300	кг	А

20	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
21	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	01.47.21	На 1 участника	10	шт	А
22	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	мл	А
23	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
24	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	мл	А
25	Масло сливочное	Максимальное количество 400 гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	кг	А
26	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
27	Сметана 20%	Максимальное количество 250 гр	10.51.52	На 1 участника	0,250	кг	А
28	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
29	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
30	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
31	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
32	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
33	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
34	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
35	Огурец свежий	Максимальное количество 200 гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	кг	А

36	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	кг	А
37	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
38	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
39	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
40	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
41	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
42	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А
43	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
44	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
45	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
46	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
47	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
48	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
49	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
50	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
51	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А

52	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А
53	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	кг	А
54	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
55	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
56	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
57	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
58	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
59	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
60	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
61	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
62	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
63	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
64	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
65	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
66	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А

67	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
68	Клубника	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
69	Вишня	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
70	Малина	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
71	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
72	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
73	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
74	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
75	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
76	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
77	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
78	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
79	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
80	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
81	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
82	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200		

83	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
84	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
85	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
86	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
87	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	А
88	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	А
89	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	кг	А
90	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
91	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А
92	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А
93	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	А
94	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
95	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
96	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
97	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	А

98	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	А
99	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	А
100.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
101.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
102.	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	А
103.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	А
104.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
105.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
106.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	А
107.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300		
108.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020		
109	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника	0,300		
110.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400		
111.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100		

112.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	А
113.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	А
114.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	А
115.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	кг	А
116.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	А
117.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
118.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	А
119.	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	10.12.10	На 1 участника	1,600	кг	А
120.	Печень куриная	Максимальное количество 300 гр	10.12.40	На 1 участника	0,300	кг	А
121.	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
122.	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	кг	А
123.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
124.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	А
125.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	А
				На 1 участника			

				На 1 участника			
126.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	кг	А
127.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
128.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
129.	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,044	кг	А
130	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
131	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	А
132	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
133	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
134	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
135	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	А
136	Горчица дижонская	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
137	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	А
138	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
139	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А
140	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	А

141	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	кг	А
-----	--------------------	-----------------------------	----------	----------------	-------	----	---

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	шт	А
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	2	шт	А
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	шт	А

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

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	шт Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт Б
3.	Мясорубка электрическая	Производитель ность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт Б
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	шт Б
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	шт Б

6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательно й организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательно й организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	шт	Б
Перечень расходных материалов								
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательно й организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательно й организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	шт	Б
2.	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	шт	Б

4.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	шт	Б
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ								
Перечень оборудования								
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт	В		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	шт	В		
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	шт	В		
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	шт	В		
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17	1	шт	В		
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В		
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В		
8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	шт	В		
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	1	шт	В

1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2	17.12.14	100	200	300	лист	В
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	2	3	4	шт	В
Перечень расходных материалов								
1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт	Г
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	шт	Г
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	упак	Г
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	шт	Г
5	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	шт	Г
6	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	22.29.25	На всех экспертов	-	1	шт	Г
7	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт	Г
8	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	шт	Г
9	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	шт	Г
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики						
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)						
2.	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)						
3.	Электричество:	380 В, 220 В мощность не более 25 кВт, 4 розетки.						
4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания						

5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону
6.	Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации

4.1.8 Образцы заданий демонстрационного экзамена

Модули с описанием работ

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 1.

Таблица № 1

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 00 мин.

Текст образца задания:

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

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

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

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

Модуль № 1:

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

Текст задания:

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026- М1) 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

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx.

Модуль № 2:

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026- М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за одну неделю до начала экзамена.

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.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1.docx

Модуль № 3:

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Задание модуля:

Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.

Обязательные компоненты:

-минимум один гарнир на выбор участника;

-декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.

-температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);

-масса одной порции 90-130 грамм;

-3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;

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

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: отсутствуют

4.1.9 Необходимые приложения

Приложение 1 ОЗ КОД 43.01.09-1-2026-M1

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник _____ Дата заявки _____

(Фамилия Имя)

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

ТЭ ЦПДЭ _____ Дата поступления заявки _____

(Фамилия И.О./подпись)

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	0:00 <продолжительность не более 4,5 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	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

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 форме согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <Название модуля>		
Задание модуля: <i>Текст задания</i>		ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; аг 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			

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

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

**4.1.10 Примерный план работы
Центра проведения демонстрационного экзамена**

Таблица 11

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/ не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг эксперт
День 1 (С1)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей

День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
-------------	----------	----------	---------	---

4.2 Порядок выставления оценки за ГИА

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе ЦСО.

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

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

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 Колледж в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения демонстрационного экзамена выпускником по независящим от него причинам результаты демонстрационного экзамена оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов демонстрационного экзамена, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по уважительной причине. На основании личного заявления студента об аннулировании результатов демонстрационного экзамена приказом директора Колледжа выпускнику назначается иная дата проведения демонстрационного экзамена.

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.

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

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 Колледжа.

Критерии оценки задания демонстрационного экзамена основываются на:

- соблюдении техники безопасности и норм охраны здоровья;
- подготовке к работе, организация рабочего места;
- качестве выполнения работ в соответствии с заданием и техническими требованиями к качеству результатов работ;
- полноте и скорости выполнения работ;
- четкости формулировки выводов

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему ЦСО по мере осуществления процедуры оценки.

После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе ЦСО блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему ЦСО.

По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку представлен в таблице 12

Таблица 12

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному				от 0,00% до 19,99%	от 20,00% до 39,99%	от 40,00% до 69,99%	от 70,00% до 100,00%
(в процентах). Оценка в баллах (стобалльная шкала)							
Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	Шифр комплекта оценочной документации	Уровень ДЭ	Максимально возможное количество баллов	«2»	«3»	«4»	«5»

43.01.09 повар, кондитер	КОД 43.01.09 - 1-2024	Профильный уровень (инвариантная часть)	80,00	0,00 – 15,99	16,00 – 31,99	32,00 – 55,99	56,00 – 80,00
-----------------------------	--------------------------	--	--------------	-----------------	------------------	------------------	------------------

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы ЦСО, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА

5 Заключительные положения

Присвоение выпускнику соответствующей квалификации и выдача ему диплома о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин, модулей, курсов учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам, и прошедшему государственную итоговую аттестацию с оценкой (оценками) «отлично», выдается диплом с отличием.

Итоги работы государственных экзаменационных комиссий обсуждаются на заседаниях цикловых комиссий или заседаниях Педагогического совета Колледжа.

Ежегодный отчет о работе государственных экзаменационных комиссий представляется заместителю директора по учебной работе заведующими структурных подразделений в недельный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

Любые изменения и/или дополнения в настоящий Порядок вносятся локальными нормативными актами Колледжа.

Настоящий Порядок вступает в силу с момента его утверждения и действует до его отмены или принятия иного локального нормативного акта.

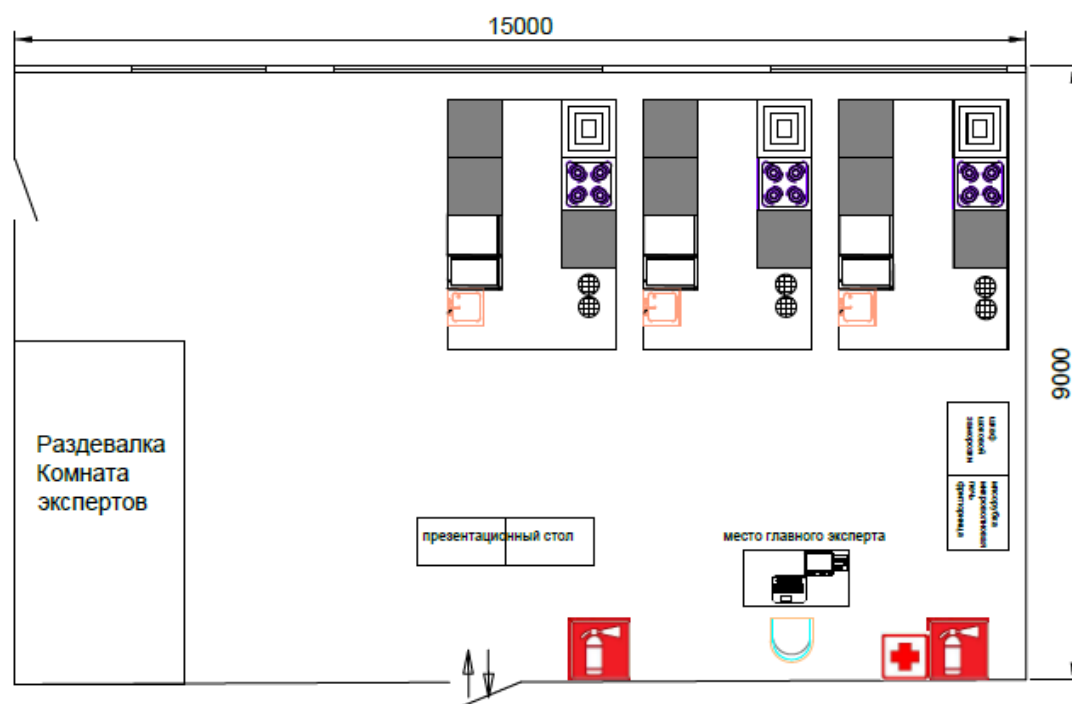
Вопросы, не урегулированные настоящим Порядком, решаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом и локальными нормативными актами Колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации вступает в силу с даты издания приказа о его утверждении после рассмотрения на педагогическом совете колледжа с участием председателей ГЭК.

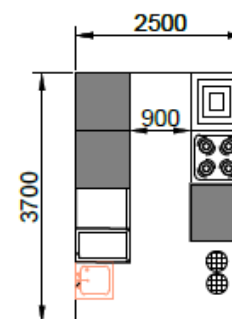
Программа действует в течении года.

Любые изменения и дополнения в настоящую Программу вносятся письменно

План застройки для проведения демонстрационного экзамена
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский колледж"



Условные обозначения



рабочее места одного участника

- | | | | |
|--|-----------------------|--|--------------|
| | плита | | стул |
| | раковина | | урна |
| | холодильник | | огнетушитель |
| | стол производственный | | аптечка |
| | пароконвектомат | | компьютер |
| | | | МФУ |