

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНА:
педагогическим советом
техникума
(протокол №17 от 17.10.2025 г.)

Утверждена приказом
директора ГАПОУ СО
«Камышловский
гуманитарно-
технологический техникум
№ 576а - од от 17.10.2025г.

РАССМОТРЕНА:
методическим советом
техникума
(протокол №11 от 14.10.2025г.)

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
образовательной программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии среднего профессионального
образования
43.01.09 «Повар, кондитер»
очной формы обучения

СОГЛАСОВАНА:
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "Оригинал"
Столовая №1



Т.М. Дураева

СОГЛАСОВАНА:
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 Н.А. Польшева

Камышлов, 2025

1. Пояснительная записка

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с

- законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с 01.03.2023г.);
- распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г № Р 42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- приказом Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- единые оценочные материалы демонстрационного экзамена утверждены приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Федеральным законом от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;
- уставом ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно - технологический техникум»;
- положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно – технологический техникум»;
- положения о порядке проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО обучающихся ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно – технологический техникум».

1.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии

43.01.09 Повар, кондитер ежегодно рассматривается на заседании методического совета. Программа ГИА утверждается директором 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.

1.3 По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер.

1.4 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой и демонстрировать результаты освоения образовательной программы

1.5 Выпускники, освоившие программу по профессии, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня в соответствии с ФГОС СПО.

1.6 Для организации подготовки и проведения демонстрационного экзамена разрабатывается план мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной аттестации выпускников.

2. Паспорт программы ГИА

2.1 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности:

2.1 Срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер-Профессионалитет 2года 8 месяцев.

Срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 3 год 10 месяцев.

2.2 Цель ГИА: определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО.

2.3 Задачи ГИА: способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающихся при решении конкретных профессиональных задач; определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4 ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

2.5 Итоговые образовательные результаты по программе 43.01.09 Повар, кондитер:

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.

ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника

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

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 - 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

3. Форма, сроки и место проведения Государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня с ФГОС СПО.

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

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню по шифру комплекта оценочной документации: КОД: 43.01.09-1-2025 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению техникума на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

В соответствии с рабочим учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с ФГОС СПО на государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена - ГАПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова», г.Талица, ул.Кузнецова,73 . Площадка оборудована согласно инфраструктурному листу (оборудование, инвентарь, расходные материалы, продукты).

На выполнение заданий демонстрационного экзамена профильного уровня по квалификации объем времени определяется согласно комплекта оценочной документации - 3 часа 30 минут.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

Сроки проведения ГИА:

Группа №32-ПК

- 13 апреля 2026г –подготовительный день
- 14,15,16 апреля 2026г – Демонстрационный экзамен профильного уровня по шифру комплекта оценочной документации: КОД: 43.01.09-1-2026.

Группа № 42-ПК

- 08 июня – подготовительный день
- 9,10 июня - Демонстрационный экзамен профильного уровня по шифру комплекта оценочной документации: КОД: 43.01.09-1-2026.

Демонстрационный экзамен проводится в две смены, в соответствии с планом проведения, который утверждается главным экспертом.

4. Условия подготовки и проведения ГИА

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), которая создается в техникуме по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГЭК формируется из числа педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

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.

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 техникума Министерством образования и молодежной политики Свердловской области.

Председателем ГЭК 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.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК, в случае создания в техникуме нескольких ГЭК, то назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников с высшей квалификационной категорией.

Экспертная группа создается по каждой профессии, 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 ГИА.

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

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.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в учебную часть заведующему отделением 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.

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

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

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

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.

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

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

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники

занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

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.

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.

Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

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

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

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.

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. Продолжительность демонстрационного экзамена – 4 часа.

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.

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

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Оценка выставляется в отсутствии участника демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

После внесения Главным экспертом всех баллов в систему, баллы в системе блокируются.

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему, с рукописными оценочными ведомостями, к сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.

Из системы выгружается итоговый протокол, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и в случаях, заверяется членами ГЭК.

Оригинал Итогового протокола передается в образовательную организацию или ЦПДЭ, копия предоставляется по запросу.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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.

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

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.

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

5. Комплект оценочной документации

Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания знаний, умений и компетенций на государственной итоговой аттестации выпускников, а также уровня подготовки выпускников к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по завершении освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В качестве предмета оценивания в рамках демонстрационного экзамена, вынесены элементы следующих общих и профессиональных компетенций:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК
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
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК: 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала 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 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен профильного уровня (далее ДЭ ПУ) по направлению включает в себя выполнение 3 модулей, пример задания представлен в Приложении 1.

Демонстрационный экзамен проводится в мастерской с использованием соответствующего оборудования, указанного в Оценочных материалах демонстрационного экзамена профильного уровня (том 1) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приложение2.

6. Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценку

Оригинал Итогового протокола передается в образовательную организацию.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ(инвариантная часть КОД) в рамках ГИА .

№ п/п	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
	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
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	11,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
		ИТОГО	75,00

По окончании процедуры необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов см таблицу 4, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица №1

Оценка ГИА	«2»		«3»		«4»		«5»	
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	%	баллы	%	баллы	%	баллы	%	баллы
	0,00-49,99	0-37,4	50,00-64,99	37,5-48,6	65-89,99	48,7-67,4	90,00-100	67,5-75

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, «Профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену. Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является признанное техникумом содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности. Перечень чемпионатов утвержден приказом.

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 образовательной организации.

7. Учет результатов промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена при проведении ГИА

Результаты ПА в форме ДЭ учитываются как составная часть при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ. Учет результатов ПА позволяет снизить уровень временных, материально-технических, кадровых затрат на проведение ГИА в форме ДЭ за счет исключения дублирования практических заданий, выполняемых в рамках экзамена.

Организация учета результатов ПА в форме ДЭ при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ носит заявительный характер со стороны обучающегося, что отражается в локальных актах образовательной организации, реализующей образовательные программы СПО, и требует от образовательной организации своевременного информирования обучающихся об имеющихся возможностях учета.

Условиями учета результатов ПА в форме ДЭ по итогам освоения профессионального модуля при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ являются: – наличие заявления обучающегося; – успешная сдача обучающимся ПА в форме ДЭ (с отметкой «3», «4», «5»); – сопоставимость освоенных видов деятельности и профессиональных компетенций, проверяемых едиными оценочными материалами ДЭ в рамках ПА и ГИА в форме ДЭ.

Учету подлежат результаты ДЭ в рамках ПА при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ, проведенных с использованием как одного КОД, так и по разным КОД по одной профессии/ специальности, используемым в разный период времени.

Механизм учета включает следующую последовательность действий:

- Обучающийся подает заявление в ГЭК по форме и в сроки, установленные локальными актами образовательной организации. Примерная форма заявления представлена в приложении 1 К заявлению должен быть приложен Цифровой паспорт компетенций.

- ГЭК на основании заявления обучающегося вправе запросить у образовательной организации дополнительные сведения о результатах ПА обучающегося в разрезе оцениваемых компетенций (копию оценочной ведомости).

- По каждому заявлению ГЭК проводит анализ соответствия оцениваемых в ходе ПА и ГИА видов деятельности, профессиональных и общих компетенций. По результатам анализа ГЭК принимает решение о сопоставимости оцениваемых видов деятельности, профессиональных и общих компетенций в единых оценочных материалах ПА и ГИА. ГЭК самостоятельно устанавливает форму для анализа соответствия оцениваемых видов деятельности, профессиональных и общих компетенций в рамках ПА и ГИА. Рекомендуемой формой для анализа соответствия проверяемых видов деятельности и компетенций, заявленных в рамках ПА и ГИА, выступает матрица соответствия² (приложение 2).

- В случае если обучающийся сдает ПА и ГИА по одному КОД (в течение одного календарного года), учет результатов ПА при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ осуществляется в упрощенной форме (без заполнения матрицы соответствия).

- Решение ГЭК оформляется протоколом заседания ГЭК, который является основанием для учета результатов ПА, проведенной в форме ДЭ, при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ. В протоколе указывается Ф.И.О. обучающегося, наименование КОД ПА и ГИА, количество баллов для учета результатов ПА в ГИА в форме ДЭ (примерная форма протокола представлена в приложении 3).

- Решение ГЭК о возможности учета результатов должно быть принято не позднее срока, установленного локальным актом образовательной организации.

Решение ГЭК об учете результатов ПА, проведенной в форме ДЭ, при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ не освобождает обучающегося от прохождения ГИА. При положительном решении ГЭК об учете результатов ПА в форме ДЭ выпускник не выполняет задание КОД ГИА в форме ДЭ, которое аналогично выполненному в рамках ПА в форме ДЭ.

- ГЭК может принять решение об отказе в учете результатов ДЭ ПА при выставлении оценки за ГИА в форме ДЭ в случае несоответствия проверяемых видов деятельности и компетенций, заявленных в рамках ПА и ГИА.

- Решение ГЭК об учете или отказе в учете результатов ПА в форме ДЭ при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ доводится до сведения обучающегося (заявителя) и главного эксперта (в случае положительного решения) не позднее 5 рабочих дней до начала ГИА в форме ДЭ.

- Протокол с решением о возможности/невозможности учета результатов ПА, проведенной в форме ДЭ, при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ прикладывается к протоколу с оценками по итогам проведения ГИА в форме ДЭ и хранится в образовательной организации не менее года после

завершения обучения в образовательной организации обучающихся, проходивших процедуру ДЭ.

- Учет результатов ПА в форме ДЭ при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ должен быть отражен в информационной системе Оператора. Данная информация вносится в информационную систему главным экспертом в день проведения ГИА в форме ДЭ.

- В случае если ПА проводилась в течение одного календарного года по тому же КОД, что и ГИА, главный эксперт в соответствии с оценочной ведомостью ПА дублирует в информационной системе Оператора баллы, полученные выпускником за выполнение заданий ПА.

- В случае если ПА проводилась по КОД, отличающемуся от КОД ГИА (например, по КОД предыдущего года), но ГЭК приняла решение о соответствии проверяемых профессиональных компетенций и возможности учета результатов ПА, главный эксперт вносит в информационную систему Оператора баллы за выполнение задания, аналогичного заданию ГИА пропорционально тем, которые указаны в оценочной ведомости ДЭ в рамках ПА. Таким же образом осуществляется перерасчет баллов при изменении в КОД максимального количества баллов за ПА. При невозможности получения целых значений осуществляется арифметическое округление к ближайшему целому. При отсутствии у обучающегося в результатах ПА в форме ДЭ оценки общих компетенций баллы по общим компетенциям в информационной системе Оператора не выставляются.

Итоговое количество баллов по ГИА в форме ДЭ, полученных 7 обучающимся при использовании возможности учета результатов ПА в форме ДЭ, определяется формулой:

$B(\text{итог}) = B_{\text{ПАЗ}} + B_{\text{ГИА}}$, где: $B(\text{итог})$ – итоговое количество баллов при прохождении ГИА в форме ДЭ с учетом результатов ПА; $B_{\text{ПАЗ}}$ – баллы, полученные обучающимся в ходе ПА в форме ДЭ; $B_{\text{ГИА}}$ – баллы, полученные обучающимся в ходе ГИА в форме ДЭ, проведенного без выполнения заданий ПА.

При планировании графика мероприятий по проведению ГИА в форме ДЭ образовательным организациям необходимо предусмотреть время для проведения работ по обеспечению учета результатов ПА в форме ДЭ при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ.

8. Условия привлечения добровольцев к ГИА

Решение об участии добровольцев (волонтеров) в проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена принимается образовательной организацией самостоятельно на основе анализа содержания комплекта оценочной документации.

Образовательная организация учитывает принятое решение о привлечении добровольцев (волонтеров) к проведению демонстрационного экзамена при оснащении центра проведения демонстрационного экзамена оборудованием, расходными материалами, средствами обучения и воспитания и создает необходимые условия для выполнения роли добровольца (волонтера) в центре проведения демонстрационного экзамена.

Добровольцы (волонтеры) могут участвовать в государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в качестве статистов для моделирования и (или) осуществления (поддержания) производственных процессов при выполнении заданий демонстрационного экзамена, а также в качестве помощников при подготовке рабочего места перед началом демонстрационного экзамена.

Решение о привлечении добровольцев (волонтеров) к участию в демонстрационном экзамене осуществляется в форме распорядительного акта образовательной организации.

Волонтеры (добровольцы) привлекаются из числа совершеннолетних физических лиц и лиц в возрасте от 14 до 18 лет в случае наличия у последних письменного согласия родителей или иных законных представителей при условии, что участие в демонстрационном экзамене не несет потенциальной опасности причинения вреда здоровью и не мешает процессу обучения и развития.

В распорядительном акте образовательной организации указываются сведения об: основном и резервном составе добровольцев (волонтеров); календарных сроках участия добровольцев (волонтеров) в демонстрационном экзамене; профессии, специальности среднего профессионального образования, в рамках которой проводится демонстрационный экзамен; комплекте оценочной документации; центре проведения демонстрационного экзамена.

Добровольцами (волонтерами) не могут быть выпускники образовательной организации, проходящие государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена в текущем учебном году по соответствующей профессии среднего профессионального образования, родители или иные законные представители выпускников, педагогические работники, участвовавшие в реализации образовательных программ среднего профессионального образования, которые осваивали выпускники и иные заинтересованные лица.

К участию в проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена допускаются добровольцы (волонтеры), прошедшие инструктаж об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства. Проведение инструктажа об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства возлагается на технического эксперта и отражается в соответствующих протоколах.

Обработка персональных данных добровольцев (волонтеров) осуществляется образовательными организациями, по решению которых осуществляется их привлечение к участию в проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о защите персональных данных.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за три рабочих дня до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в нем добровольцев (волонтеров), а также об их расположении и планируемой роли в центре проведения демонстрационного экзамена в рамках выполнения выпускниками задания демонстрационного экзамена.

Контроль деятельности добровольцев (волонтеров) осуществляется организатором, назначенным образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающим содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

Главный эксперт, организатор, назначенный образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающий содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена, не позднее чем за три рабочих дня до дня проведения демонстрационного экзамена проводят инструктаж добровольцев (волонтеров) с разъяснением порядка их участия в демонстрационном экзамене и выполняемой роли в рамках задания демонстрационного экзамена.

Главный эксперт может принять решение о необходимости присутствия добровольцев (волонтеров) во время проверки готовности центра проведения демонстрационного экзамена, дополнительного инструктажа добровольцев (волонтеров).

9. Порядок пересдачи и апелляций

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию техникума письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласия с ее результатами, в соответствии с разделом VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций Положения о проведении государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования в 2026 году.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

10. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа инвалидов и лиц с ОВЗ

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, затем техникум организует работу и взаимодействие с данной категорией лиц в соответствии с разделом VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов. Положения о проведении государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования в 2026 году.

11. Особенности ГИА в форме ДЭ профильного уровня, совмещенного с НОК.

В программе государственной итоговой аттестации выпускников образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер не предусмотрено проведение независимой оценки качества.

12. Документы выпускника

По завершению государственной итоговой аттестации на основании протокола результатов сдачи демонстрационного экзамена, государственной аттестационной комиссией выносится решение о присвоении квалификации и выдаче диплома государственного образца.

Приложение 1.

1.1 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

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

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-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

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.

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

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

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

Наименование зоны площадки						
Рабочее место участника						
Общая зона						
Рабочее место экспертов / Главного эксперта						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД -2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Кол-во ГИА ДЭ ПУ	Едини ца измере ния
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
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	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	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	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	шт
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	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	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	шт
13.	Кремер-Сифон для сливков 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющей сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт

1.	Гastroемкость 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	шт
2.	Гastroемкость 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	шт
3.	Гastroемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
4.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	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	набор
9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
11.	Сотейник	Объем 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
12.	Сотейник	Объем 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	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	набор
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт
16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
17.	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
18.	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
19.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
20.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
21.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	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	шт
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	6	шт
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение образовательной организации	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт
27.	Газовая горелка с баллоном	На усмотрение образовательной организации.	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт

28.	Пинцет	На усмотрение организации	образовательной	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
29.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение организации	образовательной	25.71.14	На 1 раб. место	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 организации	образовательной	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
32.	Формы силиконовые	На усмотрение организации	образовательной	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
33.	Лопатка-палетка	На усмотрение организации	образовательной	25.71.14	На 1 раб. место	2	шт
34.	Молд силиконовый	На усмотрение организации	образовательной	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
35.	Соусник	На усмотрение организации, объемом не менее 50 мл	образовательной	23.41.11	На 1 раб. место	1	шт
36.	Нож-пилка	На усмотрение организации	образовательной	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
37.	Набор вырубок (круг)	На усмотрение организации. Диаметр от 2 см.	образовательной	25.73.60	На 1 раб. место	1	набор
38.	Миска пластиковая	На усмотрение организации. Объемом 1 литр	образовательной	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м		17.12.60	На 1 раб. место	1	шт
2.	Фольга рулон	Не менее 10 м		24.42.25	На 1 раб. место	1	шт
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые		17.22.11	На 1 участника	1	шт
4.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L; пара		22.19.60	На 1 участника	10	шт
5.	Плётка пищевая	Не менее 20м		22.21.42	На 1 раб. место	1	шт

6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	шт
7.	Баллоны с газом для кремера (сифона)	На усмотрение организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	шт
8.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение организации	22.29.23	На 1 участника	10	шт
9.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	4	шт
10.	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
11.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение организации	17.22.11	На 1 раб. место	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	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	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
15.	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	гр
16.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 300 мл - размер 108х82х69 мм	22.22.1	На 1 участника	15	шт
17.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 500 мл - размер 108х82х103 мм	22.22.1	На 1 участника	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	15	шт
19.	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л (2 шт), 120 л.	22.22.11	На 1 раб. место	3	шт
20.	Ацетатная пленка	На усмотрение образовательной организации. Размер 30х30 см.	22.29.21	На 1 участника	2	шт
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	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	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	шт

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
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	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	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	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	шт
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
1.	Масло для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.59	На кол-во раб. мест	10	4	л

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	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	шт
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	образовательной	31.01.12		1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	образовательной	31.01.11		1	шт
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	образовательной	31.01.11		1	шт

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

5.	Вилка одноразовая пластиковая	На образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	100	шт
6.	Нож одноразовый пластиковый	На образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	100	шт
1.	Степлер со скобами	На образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	шт
2.	Папка-регистратор	На образовательной организации	22.29.25	На всех экспертов	-	1	шт
3.	Калькулятор	На образовательной организации	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт
4.	Ножницы	На образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	шт
1.	Ручка шариковая	На образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	шт
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	2	пач
4.	Карандаш	На образовательной организации	32.99.15	На всех экспертов	-	1	шт
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-