

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом № 574 от «19» ноября 2025 г.

**Программа государственной итоговой аттестации  
выпускников ГБПОУ РО «Волгодонский техникум  
общественного питания и торговли»**

43.01.09 Повар, кондитер

---

(наименование программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Квалификация: повар кондитер

База приема: Основное общее образование

Форма обучения: Очная

ФГОС СПО: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от  
09 декабря 2016 г. № 1569

Год прохождения  
государственной  
итоговой  
аттестации: 2026г.

2025г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569;

- образовательной программы среднего профессионального образования (программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»

Организация – разработчик:	ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»
Разработчики:	<p>Конкина Г.В. заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»;</p> <p>Брянкин Д.В., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»</p> <p>Глагола О.И., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»</p> <p>Макрова Олеся Викторовна, старший мастер ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»</p>
Рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии профессионального цикла г. Волгодонск	Протокол № <u>6</u> от <u>05.11.25.</u>
Рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета	Протокол № <u>2</u> от <u>05.11.25</u>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

№ документа	Дата
574	19.11.2025г.

**ПРИКАЗ**

**«Об утверждении программы ГИА выпускников ГБПОУ РО «ВТОПиТ»»**

На основании Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (далее – ФГОС СПО); Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Документами ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»;

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

Оценочными материалами демонстрационного экзамена Том 1 (КОД 43.01.09-1-2026) Повар, кондитер;

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить Программу государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «ВТОПиТ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2026 год.

2. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

И.о директора ГБПОУ РО «ВТОПиТ»



З.В.Цветова

## Содержание

Общие положения .....	6
Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	8
Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	12
Организация и проведение демонстрационного экзамена.....	13
Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....	17
Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	19
Порядок проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	22
Приложение 1 План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена.....	
Приложение 2 Оценочные материалы демонстрационного экзамена.....	
Приложение 3 Лист ознакомления с программой государственной итоговой аттестации.....	

## 1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Порядок проведения ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, порядок проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, порядок присвоения квалификации осуществляется в соответствии со следующими документами:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (далее – ФГОС СПО);

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762

«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800

«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Уставом ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»

Документами ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»:

- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22.06.2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Оценочными материалами демонстрационного экзамена Том 1 (КОД 43.01.09-1-2026) Повар, кондитер;

локальными актами техникума:

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»

Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»;

ГИА завершает освоение имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования (подготовки квалифицированных рабочих, служащих) (далее – ОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Программа ГИА является частью ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА обучающихся.

2.2 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения обучающимися ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

### 2.3 Задачи ГИА:

– определение соответствия знаний, умений и навыков, обучающихся современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда;

2.4 Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (Таблица 1):

Таблица 1.

Соответствие видов деятельности наименованиям профессиональных модулей

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 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	ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 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	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.5. В рамках проведения государственной итоговой аттестации обучающийся должен показать владение следующими компетенциями:

2.5.1 Общие компетенции (таблица 2)

Таблица 2.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование
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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
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

2.5.2 Соответствие профессиональных компетенций (далее – ПК), видам деятельности представлено в таблице 3:

Таблица 3

Соответствие видов деятельности профессиональным компетенциям

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
Приготовление и	ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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. К 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.

### **3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации**

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

3.2. Объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 2 недели.

Сроки проведения демонстрационного экзамена в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 22.06.2026 – 28.06.2026. (Приложение 1 к Письму Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.25 г. № 05-4392 «О формировании графика демонстрационных экзаменов в 2026г)

3.3. К ГИА допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе. Допуск к ГИА оформляется приказом по образовательной организации.

3.4. ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией.

Состав ГЭК утвержден Приказом образовательной организации

В составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее экспертная группа, эксперты).

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

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

3.5. Программа государственной итоговой аттестации, форма, критерии оценивания, продолжительность ГИА утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА (Приложение 3).

#### **4. Организация и проведение демонстрационного экзамена**

4.1. Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится на профильном уровне.

4.2 Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов – комплектов оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2026 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 2)

Полная версия КОД 43.01.09-1-2026 для проведения демонстрационного экзамена размещен в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте <https://bom.firpo.ru/Public>.

КОД 43.01.09-1-2026 включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкцию по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

Выпускники, участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга ЦП с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных».

4.3. Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, расположенном в ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул. М.Горького 190, лаборатория 1,1б. (далее - образовательная организаци).

4.4. Площадка для проведения демонстрационного экзамена оборудована и оснащена в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД 43.01.09-1-2026).

4.5. Дата, время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

4.6. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена (Приложение 1).

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

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

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

4.9. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.13. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп.

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

4.14. Задания для проведения демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

В день проведения демонстрационного экзамена, в соответствии с планом, главный эксперт знакомит выпускников с заданиями и передает им их копии.

После того как все участники и привлечённые лица займут свои рабочие места согласно протоколу распределения и в соответствии с требованиями охраны труда, производственной безопасности главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена.

После объявления о начале демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.15. Время начала экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.16. 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.

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

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

## 5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1. Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Заседания ГЭК протоколируются.

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации установленного образца.

5.2. Основные требования и показатели, по которым производится оценка результатов демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100 %. Шкалу перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ ПУ, в отметку приведена в Таблице:

Отметка	«5»	«4»	«3»	«2»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	90,00-100%	65,00-89,99%	50,00-64,99%	0,00 – 49,99%
Количество баллов полученных при сдаче ДЭ ПУ (максимальный балл 75)	67,5-75,0	48,7-67,4	37,5-48,6	0-37,4

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

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом

протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

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

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

5.3. Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

Лицам, прошедшим демонстрационный экзамен, выдается цифровой паспорт компетенций, подтверждающий уровень владения профессиональными умениями и навыками.

Цифровой паспорт компетенций содержит информацию об освоенной профессии, виде аттестации, пройденной выпускником, уровне демонстрационного экзамена, результатах сдачи демонстрационного экзамена.

## **6. Порядок рассмотрения апелляции и передачи государственной итоговой аттестации**

6.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с её результатами (далее – апелляция).

6.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подаётся непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней от даты её поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается руководителем образовательной организации в те же сроки, что и состав ГЭК.

6.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и не являющихся председателем или секретарём ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

6.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

6.7. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

6.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения ГИА подлежит аннулированию, а протокол о рассмотрении апелляции, не позднее следующего рабочего дня, передаётся ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

6.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол проведения демонстрационного экзамена, результаты работ выпускника, подавшего апелляцию.

6.10. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК и в случае удовлетворения апелляции является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

6.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6.13. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

6.15. Обучающийся не прошедший ГИА в связи с неявкой по уважительной причине, вправе пройти её без отчисления из образовательной организации.

Обучающийся должен предоставить в образовательную организацию документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не ранее 1 (одного) месяца и не позднее 4 (четырёх) месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительным причинам.

6.16. Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из образовательной организации с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы.

Такие выпускники проходят ГИА не ранее чем через 6 (шесть) месяцев после прохождения после прохождения ГИА впервые и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА.

Для повторного прохождения ГИА указанное лицо, по его заявлению, восстанавливается в образовательную организацию на период времени, установленный образовательной организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для ГИА.

## **7. Порядок проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

7.1. Выпускники с инвалидностью и/или лица с ОВЗ сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих инвалидам и /или лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях;

- увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППК;

- организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

- присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей);
- проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте выполнения демонстрационного экзамена;

7.3. Выпускники или родители (законные представители) выпускников инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

7.4. Для создания специальных условий при проведении ГИА выпускнику необходимо наличие заключения ПМПК с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальной ситуации развития (статус обучающегося с ОВЗ) или подтвержденная федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы инвалидность (оригинал / заверенная копия справки, подтверждающая факт установления инвалидности)

## ПРИЛОЖЕНИЕ

ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»

Приложение 1.

## ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

по организации проведения демонстрационного экзамена  
в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№ п/п	Мероприятия	Срок реализации	Ответственный исполнитель
Обязательная составляющая			
1	Подготовка экспертов для проведения ГИА с использованием механизма ДЭ	В течение года	Образовательная организация
Этапы подготовки и проведения ДЭ			
2	Формирование рабочей группы	Сентябрь	Образовательная организация
3	Определение и формирование количества выпускников среднего профессионального образования, сдающих государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена, установленного соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО)	Октябрь	Образовательная организация Образовательная организация
4	Изучение комплектов оценочной документации по определенным профессиям и специальностям, размещенных на сайте Института развития профессионального образования (ИРПО) <a href="https://bom.firpo.ru/">https://bom.firpo.ru/</a>	Октябрь	Образовательная организация
5	Разработка и согласование программы итоговой государственной аттестации	До 1 декабря	Образовательная организация
6	Составление графика проведения демонстрационного экзамена согласно учебному плану по специальностям и профессиям	До 26 декабря	Образовательная организация
7	Ознакомление выпускников, родителей, членов ГЭК с программой государственной итоговой аттестации, информировании о сроках и порядке проведения	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Образовательная организация

	демонстрационного экзамена согласно графику		
8	Сбор заявлений выпускников профильного уровня на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Образовательная организация
9	Сбор пакета документов по обучающимся (паспортные данные, ИНН, СНИЛС, электронная почта)		Образовательная организация
10	Назначение организационного эксперта, отвечающего за подготовку и сопровождение участников ДЭ	Январь	Образовательная организация
11	Проведение консультации с психологом с обучающимися выпускных групп	Май-июнь	Образовательная организация
12	Определение регламента проведения ДЭ на площадке (план проведения ДЭ)	Май	Образовательная организация
13	Доведение до сведения обучающихся регламента	За день до начала ДЭ	Образовательная организация
<b>2. Определение площадки</b>			
14	Определение места (площадки) проведения ДЭ, формирование пакета документов и оформление заявки для аккредитации центра проведения демонстрационного экзамена	Март (не позднее 3-х месяцев до проведения ДЭ)	Образовательная организация
15	Формирование перечня оборудования и оснащения площадки, в соответствии с КОД и необходимого для проведения ДЭ	Январь-март	Образовательная организация
16	Назначение технического эксперта, отвечающего за подготовку оборудования и его работу во время ДЭ	Март	Образовательная организация
17	Подготовка площадки, установка оборудования и проверка его работоспособности	Май-июнь (не позднее 2-х дней до начала проведения ДЭ)	Образовательная организация
18	Проверка главным экспертом площадки проведению ДЭ на предмет готовности к	Май-июнь (за один	Главный эксперт

	проведению ДЭ, составление «Акта о готовности»	день до проведения)	
3. Проведение ДЭ			
19	Утверждение графика проведения ДЭ	Март - апрель	Образовательная организация
20	Формирование и согласование кандидатур на главных экспертов, составов экспертных групп по каждой профессии и специальности	Март-май	Образовательная организация
21	Распределение рабочих мест и инструктаж по технике безопасности	За день до начала ДЭ	Образовательная организация, главный эксперт, технический эксперт
22	Проведение процедуры ДЭ в соответствии с утвержденным регламентом		Образовательная организация
23	Обеспечение видеотрансляции проведения демонстрационного экзамена в сети Интернет	В день проведения ДЭ	Образовательная организация
4. Оценка выполнения заданий, формирование отчетной документации			
24	Утверждение главного эксперта	Ежегодно до 20 декабря (в случае если это председатель ГЭК)	Департамент образования и науки Тюменской области
25	Проведение процедуры оценивания в соответствии с утвержденными критериями оценивания, определенными в КОД	В день проведения ДЭ	Экспертная группа
26	Оформление ведомостей, протоколов	В день проведения ДЭ	Главный эксперт, экспертная группа
27	Подведение итогов демонстрационного экзамена и анализ результатов		Главный эксперт, ГЭК

## План проведения демонстрационного экзамена

Дата проведения демонстрационного экзамена 22.06.2026 – 26.06.2026

Наименование центра проведения демонстрационного экзамена:	ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»
Полный адрес места расположения центра проведения демонстрационного экзамена:	Ростовская область, город Волгодонск, улица Горького 190
Кабинет, цех, площадка, иной индивидуализируемый объект:	Лаборатория 1, 16

Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Код и наименование профессии СПО:	43.01.09 Повар, кондитер
Номер (наименование) комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2026
Количество рабочих мест:	8

## Расписание сдачи демонстрационного экзамена

Дата	Мероприятие	Рабочее время*	Время на представление задания
<b>С-1 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ДЕНЬ</b>			
22.06.2026	Прибытие экспертов и участников демонстрационного экзамена. Встреча и знакомство экспертов. Знакомство участников и экспертов с конкурсными местами. Подготовка и обучение экспертов. Подготовка участков к демонстрационному экзамену в соответствии с документацией.		
<b>Д1 – 1 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
23.06.2026	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (1 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		
	Проверка и подписание оценочных ведомостей экспертами. Блокировка оценок		
<b>Д2 – 2 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
23.06.2026	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (2 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		
	Проверка и подписание оценочных		

	ведомостей экспертами. Блокировка оценок		
<b>Д 3 – 3 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
24.06.2026	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (1 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		
	Проверка и подписание оценочных ведомостей экспертами. Блокировка оценок		
<b>Д 4 – 4 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
24.06.2026	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (2 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		
	Проверка и подписание оценочных ведомостей экспертами. Блокировка оценок		
<b>С-1 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ДЕНЬ</b>			
25.06.2026	Прибытие экспертов и участников демонстрационного экзамена. Встреча и знакомство экспертов. Знакомство участников и экспертов с конкурсными местами. Подготовка и обучение экспертов. Подготовка участков к демонстрационному экзамену в соответствии с документацией.		
<b>Д 1 – 1 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
26.06.2025	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (1 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		

	Проверка и подписание оценочных ведомостей экспертами. Блокировка оценок		
<b>Д 2– 2 ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ГРУППА</b>			
<b>26.06.26</b>	Сбор обучающихся и регистрация на демонстрационном участке. Инструктаж по ОТ и ТБ. Выдача заданий, обсуждение, вопросы эксперту.		
	Работа участников. (2 смена)		
	Оценка заданий членами экспертной группы		
	Внесение оценок главным экспертом в ЦП		
	Проверка и подписание оценочных ведомостей экспертами. Блокировка оценок		

\*дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения экзаменационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждённым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар- кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г., № 1569
Вид аттестации	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации	КОД 43.01.09 -1 -2026

Список используемых сокращений

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

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

Структура КОД

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. Примерный план застройки площадки ДЭ;
4. Требования к составу экспертных групп;
5. Инструкции по технике безопасности;
6. Образец задания.

Комплект оценочной-документации (КОД)

1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень демонстрационного экзамена
Государственная итоговая аттестация	Профильный

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

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

#### Общие организационные требования

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен

ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

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

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

Требование к продолжительности ДЭ

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица 2

Вид аттестации	Уровень демонстрационного экзамена	Составная часть	Продолжительность демонстрационного экзамена
ГИА	Профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин

## Требования к содержанию КОД

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
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	ОК: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
	ПК: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: 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 их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
	ПК: 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
ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	

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

Содержательная структура КОД ГИА ДЭ ПУ представлена в таблице № 4

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: 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
	ОК: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: 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: 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 формования, расстойку, выпечку, 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: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Навык: 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: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК: 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 готовых 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

Требования к оцениванию

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД	Максимальный
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная	75 из 75

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

Таблица №6

№ 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 подготовку к реализации бутербродов, канане, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
		<b>Итого:</b>	<b>75,00</b>

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ представлено в таблице № 7.

Таблица 7

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
8	8	3

### 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» и Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Инструкция: к самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

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.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

-по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место

-выключить электрооборудование из сети.

### **Организационные требования:**

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

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

### **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.

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-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.

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:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.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 ГЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ГЭ 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 определенное 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 1-14°C (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-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 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. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

### Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ



