

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ КОЛЛЕДЖ АВТОМОБИЛЬНОГО ТРАНСПОРТА И
ДОРОЖНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА» г. Усть-Кут**

Утверждена
приказом директора ГБПОУ ИО
«ИКАТ и ДС»
№ 154 от 31.10. 2025 г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Иркутск

2025

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка		
1.	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	
2.	Форма государственной итоговой аттестации	
3.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	
4.	Общие требования к проведению государственной итоговой аттестации	
5.	КОДДЭ по компетенции «Поварское дело»	
6.	Требования к оцениванию ДЭ по компетенции «Поварское дело»	
7.	Задания демонстрационного экзамена	
8.	Критерии и показатели оценивания результатов ВКР в виде ДЭ	
9.	Порядок апелляции и передача ГИА	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

Законом Российской Федерации от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями 2025 года);

Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный номер № 44898);

Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800«Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)».

В соответствии со ст. 59 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (далее программа ГИА) обучающихся, предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации- установление соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учётом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалифицированным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определениестепени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2)

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. 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
ВД02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД03. 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
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. 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

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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 регламента
	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	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

изделий, закусок разнообразного ассортимента	инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

2. Форма государственной итоговой аттестации

- 2.1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).
- 2.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.
- 2.3. Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.
- 2.4. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.
- 2.5. Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09. Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и призвана обеспечивать готовность выпускников к профессиональной деятельности.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, созданной в ГБПОУ ИО «ИКАТ и ДС» в г. Усть-Кут.

3.2. В состав Государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ ИО «ИКАТ и ДС» в г. Усть-Кут для проведения демонстрационного экзамена входят также не менее двух экспертов, имеющие свидетельство, которое дает право участия в оценке демонстрационного экзамена.

3.3. ГЭК формируется из педагогических работников ГБПОУ ИО «ИКАТ и ДС» в г. Усть-Кут, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

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

3.5. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в ГБПОУ ИО «ИКАТ и ДС» в г. Усть-Кут, из числа: представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.6. Председатель ГЭК распределяет между членами контроль объективных и субъективных показателей работы обучающихся.

3.7. Председатель ГЭК утверждается не позднее 23 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Иркутской области.

3.8. Руководитель ГБПОУ ИО «ИКАТ и ДС» в г. Усть-Кут является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.9. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

3.10. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4. Общие требования к проведению государственной итоговой аттестации

4.1. К сдаче ДЭ допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Программа ГИА, включающая требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.3. Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

4.4. Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

4.6. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком основной профессиональной образовательной программы.

4.7. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер составляет 36 часов.

4.8. Согласно ФГОС СПО в учебном плане на проведение демонстрационного экзамена, отводится одна неделя календарного времени. Не допускается использовать данное время не по назначению. Период проведения государственной итоговой аттестации **с 26 по 29 октября 2026 года.**

4.9. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

4.10. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

4.11. Заседание ГЭК протоколируется. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР и сведения о выдаче диплома СПО установленного образца. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК.

4.12. Результаты победителей и призеров чемпионатов в рамках федерального проекта «Профессионалитет», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

4.13. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не прошедших ГИА по уважительной причине организуются в установленные сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

4.14. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. К повторному прохождению ГИА допускаются выпускники не более двух раз.

4.15. Решение ГЭК о результатах ВКР в виде ДЭ принимается на закрытом заседании членов комиссии. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, его заместителем и секретарем ГЭК, хранится в архиве колледжа.

5.КОД ДЭ по компетенции «Поварское дело»

5.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровень ДЭ) в рамках видов аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице №1.

Таблица №1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Профильный уровень

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

включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

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

5.2 Общие организационные требования

5.1 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.

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

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

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

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

5.6 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.

5.7 Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

5.8 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.

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

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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.

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

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

5.3 Требования к продолжительности ДЭ

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

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариативная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариативная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	Базовый	Инвариативная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	Профильный	Инвариативная часть	4ч. 00 мин.
ГИА	Профильный	Совокупность инвариативной и вариативной частей	Не более 5 ч. 30 мин.

6. Требования к оцениванию ДЭ по компетенции «Поварское дело»

Распределение значений максимальных баллов (таблица № 3) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части КОД.

Таблица № 3

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариативная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	<i>Инвариативная часть</i>	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариативной и вариативной частей	100 из 100

6.1 Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариативная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 4

Таблица № 4

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья,	8,00

	закусок разнообразного ассортимента	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка 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	14,00

	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ИТОГО (инвариативная часть)		75,00
ВСЕГО (вариативная часть)		25,00
ИТОГО (совокупность инвариативной и вариативной частей)		100,00

6.2 Требования к составу экспертных групп

Вид аттестации: ГИА в виде демонстрационного экзамена

Формат Демонстрационного экзамена: Очный

Форма участия: Индивидуальная

Количество рабочих мест– 2.

Работа участников организована в две смены.

Количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 2 человека

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.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за одну неделю до начала ДЭ предоставить организаторам. Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда. Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

В ходе демонстрационного экзамена обучающийся в соответствии с разработанным чек-листом готовит блюда согласно задания.

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

7. Задания демонстрационного экзамена

КОД демонстрационного экзамена имеет три модуля.

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

Таблица № 12

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

Демонстрационный экзамен длится 4 ч. 00 мин. в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания.

В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается.

Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в списке. Количество продуктов указано на весь день. В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Участники ДЭ получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за одну неделю до ДЭ. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник ДЭ не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи ДЭ.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее обучающимся даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена предусмотрено 4 ч. 00 мин., без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа)

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ ГИА / ДЭ ПУ
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.</p> <p>Блюдо должно содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фарш на выбор участника, вид полуфабриката из птицы (курицы) <p>определяется в подготовительный день;</p> <ul style="list-style-type: none"> • гарнир или гарниры на выбор участника; • соус на выбор участника; • декоративный элемент на выбор участника. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по краю тарелки); • масса блюда минимум 180 г максимум 250 г. <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Оформление и подача на выбор участника</p>	ГИА /ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

<p>Задание модуля 2:</p> <p>Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> • обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника; • форма мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день; • отделка, декорирование на выбор участника. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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°С (измеряется по борту тарелки); • сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ 	<p>ГИА / ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление. Оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 3:</p> <p>Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.</p> <p>Обязательные компоненты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, вид (форма) нарезки овоща определяется в подготовительный день. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • температура подачи закуски от 1-14С (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. <p>Оформление и подача на выбор участника</p>	<p>ГИА / ДЭ ПУ</p>

8. Критерии и показатели оценивания результатов ВКР в виде ДЭ

В разделе представлены критерии и показатели оценивания результатов выполнения выпускной квалификационной работы обучающимися.

Объективные показатели работы:

измеримые аспекты оценивания работы участника:

- адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- спецодежда соответствует требованиям;
- корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы);
- использование оборудования и инвентаря по назначению;

- соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- контроль отходов (брак);

измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

– время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого).

– При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

– температура блюда соответствует экзаменационному заданию;

– компоненты блюда отражены в меню; масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию; использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;

– правильность подачи (соответствие заданию); чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные показатели:

субъективная оценка работы участника:

– планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи;

– персональная гигиена;

– рабочее место;

– выбор ингредиентов в соответствии с меню;

– навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;

– знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

– применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;

– техника безопасности на рабочем месте

субъективная оценка результата работы участника:

– качество блюда;

– внешний вид блюда;

– стиль и креативность блюда;

– текстура всех компонентов блюда;

– вкус всех компонентов блюда;

– общая гармоничность блюда.

9. Порядок апелляции и передача ГИА

По результатам прохождения ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума, одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогов техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее

обязанности руководителя на основании распоряжения директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник подающий апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА. 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 государственной итоговой аттестации 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 последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные установленные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

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

комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Передача осуществляется не позднее 7 дней после вынесения решения апелляционной комиссии.

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

**Шкала перевода полученного количества баллов на государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»
КОД 43.01.09 – 2025**

Оценка промежуточной аттестации	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-9,99%	10-29,99%	30,00-54,99%	55,00-75,00%
Количество баллов	0-15,99	19-31,99	32-54,99	55-75

Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

КОД Балл Продолжительность	Уровень аттестации	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Наименование проф. стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций (ПС)	Разделы ВССС, (%) / Критерии / Модули	НОК / СПК
КОД 75 б. 4ч. 00 мин.	ГИА/ ДЭ ПУ	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. 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	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства
				ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.			3, 4, 5, 8	
			3.4.2. 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.			1, 2, 3, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				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			1, 4, 6, 8	
			3.4.3. 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			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

				ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.4. 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 регламентам			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8	
			3.4. 5 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.			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			1, 4, 6, 7	

				ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			6, 7, 8	
--	--	--	--	--	--	--	---------	--