

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский техникум отраслевых технологий»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол № 4 от «17» декабря 2025г

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ГБПОУ «Спасский техникум
отраслевых технологий»
С.В. Рыжев



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по образовательной программе среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в 2025 – 2026 учебном году

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Квалификация: специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Форма обучения: очная,очно - заочная

Болгар, 2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.2015 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09 декабря 2016 года), Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена" (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846).

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1 Требования к организации итоговой государственной аттестации.....	5
1.1. Порядок организации государственной итоговой аттестации.....	5
1.2 Формы государственной итоговой аттестации.....	5
1.3 Информационно – документационное обеспечение работы ГЭК.....	6
1.4 Требования к результатам освоения образовательной программы	6
2 Порядок организации и проведения демонстрационного экзамена.....	9
2.1 Требования к организации демонстрационного экзамена.....	9
2.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена.....	11
2.3 Оценка результатов демонстрационного экзамена	13
3 Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.....	13
3.1 Порядок подготовки выпускной квалификационной работы.....	13
3.2 Требования к содержанию выпускной квалификационной работы.....	15
3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы.....	16
3.4 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы.....	17
4 Правила проведения итоговой государственной аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	20
5 Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	21
Приложение 1. Заявление на прохождение демоэкзамена профильного уровня.....	23
Приложение 2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ.....	24
Приложение 3. Форма титульного листа.....	26
Приложение 4. КОД 43.02.15-1-2026.....	27

Пояснительная записка

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствующим требованиям ФГОС. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 59 «Итоговая аттестация») (в ред. от 08.08.2024).

- Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152).

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 «Об Утверждении Порядка проведения государственной итоговой образовательных программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37, от 24.04.2024 N 272).

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.11.2024 № 812 «О внесении изменения в пункт 63 Порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800» (Зарегистрирован 28.11.2024 № 80354).

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.2015 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09 декабря 2016 года)

- Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена" (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846).

- Методических указаний по проведению демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО).

- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Спасский техникум отраслевых технологий».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа итоговой аттестации пересматривается и утверждается каждый учебный год.

1 Требования к организации итоговой государственной аттестации

1.1. Порядок организации государственной итоговой аттестации

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК).

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

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа лиц, входящих в состав экспертной группы. Допускается совмещение одним лицом ролей главного эксперта и председателя ГЭК.

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются соответсвии с календарным учебным графиком, а также с учетом требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к ГИА, проводятся консультации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план) по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Участие обучающихся в демонстрационном экзамене профильного уровня подтверждается их личным заявлением.

Форма и условия проведения государственной итоговой аттестации, требования к дипломным проектам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. Исключение составляют результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора (организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена), в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля, которые, по решению ГЭК, на основании заявления выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев, служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту демонстрационного экзамена.

1.2 Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», учебным планом предусмотрены следующие объемы времени:

- на выполнение ВКР – 4 недели;
- на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Срок проведения ГИА устанавливается в соответствии с календарным учебным графиком и утверждается приказом директора техникума.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.3 Информационно – документационное обеспечение работы ГЭК

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников на заседание государственной экзаменационной комиссии подготавливаются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «СТОТ» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- Сводная ведомость результатов освоения профессиональной образовательной программы.
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).
- Приказ об утверждении тем выпускных квалификационных работ.
- Приказ о допуске к государственной итоговой аттестации.

1.4 Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК), включающими в себя способность:

OK 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

OK 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

OK 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

OK 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

OK 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

OK 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

OK 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

OK 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

OK 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник должен быть подготовлен к выполнению следующих основных видов деятельности и обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности (ВД):

ВД.1 Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ВД.7 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Выпускник, освоивший образовательную программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и получивший квалификацию «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

2 Порядок организации и проведения демонстрационного экзамена

2.1 Требования к организации демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания государственной итоговой аттестации, проводимый на первом этапе ГИА.

Проведение государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена осуществляется для объективной оценки результатов подготовки специалистов в системе среднего профессионального образования.

Цель первого этапа - оценка освоения профессиональных и общих компетенций с учетом требований ФГОС СПО в процессе демонстрации выпускником решения профессиональных задач и предусматривает выполнение обучающимися практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного задания – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность в рамках одного или нескольких видов

профессиональной деятельности и выполняемая в режиме реального времени в указанный в комплекте оценочной документации временной интервал.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится с использованием комплекта оценочной документации (далее КОД), представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к организации и проведению демонстрационного экзамена.

Комплект оценочной документации 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;
- инструкции по технике безопасности;
- образцы заданий.

В состав КОД включаются варианты заданий и критерии оценивания.

КОД 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.

Оценочные материалы для проведения ДЭ разрабатываются федеральным Оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, и размещаются в разделе «Оценочные материалы» на официальном сайте оператора не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится с использованием Оценочных материалов демонстрационного экзамена, утвержденных приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025.

Том 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена КОД 43.02.15-1- 2026 Специалист по поварскому и кондитерскому делу – опубликован на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена: <https://de.firpo.ru> и доступен по ссылке <https://bom.firpo.ru/file/public/117860/КОД%2043.02.15-1-2026%20Том%201.pdf> и приложение к образцу задания (Том 1) https://bom.firpo.ru/file/public/117110/Прил_ОЗ_КОД%2043.02.15-1-2026.zip

Конкретный вариант задания демонстрационного экзамена доводится до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Доступ к конкретному варианту задания демонстрационного экзамена для выпускника, а также к критериям их оценивания предоставляется только в день проведения демонстрационного экзамена.

Выполнение заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ). Аккредитация площадки подтверждается электронным аттестатом.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет-мониторинга с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с расписанием, утверждаемым образовательной организацией и согласованным с ГЭК не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих

проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Конкретные задания демонстрационного экзамена в развернутом виде с описанием условий выполнения заданий и критериев оценки доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена, участникам демонстрационного экзамена - в день проведения экзамена (Закрытая часть комплекта оценочных материалов по демонстрационному экзамену по данной специальности).

Для проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ формируются экзаменационные группы. Распределение учебной группы на экзаменационные группы производится с учетом пропускной способности ЦПДЭ, продолжительности экзамена и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД, с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Создание экзаменационных групп производится на основе утвержденного графика не позднее чем за двадцать календарных дней до начала ДЭ.

Продолжительность демонстрационного экзамена соответствует выбранному КОД и определяется в зависимости от уровня применяемости.

Все процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет-мониторинга.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена (далее ДЭ).

Состав экспертной группы утверждается директором техникума.

Центры проведения демонстрационного экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена

подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, участников ДЭ, а также технического эксперта.

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

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

2.2 Порядок проведения демонстрационного экзамена

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

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

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

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

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

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

Для непосредственного проведения демонстрационного экзамена под руководством главного эксперта, оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена и оформления сопровождающей и итоговой документации используется Цифровая система оценивания (далее - ЦСО) – информационная система оператора демонстрационного экзамена.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения демонстрационного экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

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

2.3 Оценка результатов демонстрационного экзамена

Оценка результатов демонстрационного экзамена осуществляется Экспертной группой.

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

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД).

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Информация о распределении баллов выполнения заданий демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в соответствующем для специальности КОД.

Распределение баллов по критериям зависит от уровня демонстрационного экзамена и его составляющих частей представлено в соответствующем КОД.

Система оценки задания демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ГИА с вариативной частью будет включать дополнительные баллы.

Подписанные членами экспертной группы и утвержденные главным экспертом протоколы проведения демонстрационного экзамена далее передаются в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2») осуществляется ГЭК с обязательным участием главного эксперта.

Распределение значений максимальных баллов зависит от уровня демонстрационного экзамена и его составляющих частей и также приводится в КОД.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке выпускников или представляющих с выпускниками одну образовательную организацию.

3 Порядок организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы

3.1 Подготовка выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ осуществляется на заседании учебно-методической комиссии образовательной организации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. Дипломный проект выполняется по одному или нескольким освоенным профессиональным модулям. Общее руководство и контроль за выполнением обучающимся дипломного проекта осуществляют руководитель дипломного проекта, назначаемый приказом директора.

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимся плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя по направлению деятельности.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2001 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно-исследовательской работе", ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание", ГОСТ 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов" и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК)

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Внесение изменений после рецензирования не допускается

3.2 Требования к содержанию дипломной работы

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание дипломного проекта должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню специалиста среднего звена.

Перечень заданий для выполнения дипломного проекта разрабатывается ведущим преподавателем профессионального цикла и утверждается приказом директора.

Перечень тем дипломных проектов доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала проведения ГИА.

Дипломный проект выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований профессиональных образовательных организаций и, как правило, включают в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 30 - 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

К защите дипломного проекта допускаются выпускники, успешно сдавшие демонстрационный экзамен и получившие допуск к защите дипломного проекта в ГЭК.

Защита дипломного проекта проводится в соответствии с утвержденным расписанием на открытом заседании ГИА с участием не менее двух третей ее состава.

Процедура защиты включает: доклад студента (10 минут), который сопровождается презентацией; студент отвечает на вопросы членов ГЭК; чтение секретарем комиссии отзыва и рецензии; пояснения студента по поводу замечаний (если они есть); принятие решения ГЭК по результатам защиты; документальное оформление защиты выпускной квалификационной работы.

Решения ГЭК об оценке дипломной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Докладывая основные результаты своей дипломной работы, выпускник должен знать, что члены ГЭК оценивают качество выполненной работы на основе содержания доклада, наглядного материала, аргументации и доказательности представленных результатов. Наглядный материал представляется в форме приложений к дипломной работе.

Правила защиты дипломной работы, следующие:

- речь выпускника должна быть ясной, грамматически правильной, уверенкой, выразительной;
- доклад должен быть научным, содержащим ссылки на основные понятия, категории, нормативную и законодательную базу, объективные законы и закономерности в развитии предмета исследования;
- одежда выпускника должна быть строгой, деловой, опрятной;
- поза и внешняя форма поведения выпускника должны быть корректными, уважительными к членам ГЭК и присутствующим;
- выпускник должен обращать внимание членов ГЭК на сопровождающие защиту наглядные материалы с помощью указки.

После основного доклада председатель ГЭК предоставляет возможность для вопросов к выпускнику в следующем порядке:

- а) членам ГЭК;
- б) присутствующим лицам.

Общее количество заданных вопросов не должно быть менее двух. Формулировка вопросов должна касаться содержания работы, уровня раскрытия темы и решения поставленных в работе задач, методов и критерия их выбора для исследования, изложения методики расчетов, уточнения результатов с позиций соответствия их действующему законодательству, законам развития изучаемого процесса (явления) и др. Время ответов на вопросы не должно превышать 10 минут.

Выпускник отвечает на вопросы по мере их формулировки. При этом необходимо внимательно выслушать вопрос, в случае необходимости уточнить его, и предоставить аргументированный ответ, либо признать, что данный вопрос им не рассматривается в ходе работы.

После ответов выпускника на вопросы, председатель ГЭК предоставляет слово руководителю для заслушивания отзыва и рецензии. В случае если отзывы содержат замечания или вопросы, председатель ГЭК предоставляет выпускнику слово для ответа на них, после чего объявляет окончание защиты.

По окончании защиты всех дипломных работ, внесенных в график на календарный день, члены ГЭК на закрытом заседании оценивают итоги защиты.

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

В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признается неудовлетворительной, комиссия определяет, может ли быть представлена та же ВКР к повторной защите с доработкой или дипломанту необходимо выполнить дипломную работу на новую тему, которая устанавливается комиссией по выпуску.

3.4 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Результаты защиты оформляются протоколом. В протоколе вносятся: оценка по итогам защиты дипломного проекта, особые мнения членов комиссии. Протоколы

заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем и ответственным секретарем.

Результаты защиты дипломных проектов объявляется выпускникам для всей группы публично в день проведения ГИА после окончания защиты.

Оценка результата защиты дипломного проекта производится по 5-балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии выставления оценки по результатам защиты дипломного проекта:

Оценка «Отлично» выставляется в том случае если:

- дипломный проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием, технически грамотно, не содержит ошибок;
- дипломный проект выполнен в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, содержит четкое теоретическое и расчетное обоснование принятых оптимальных решений, проектные решения с учетом используемых в отрасли современные технологии приготовления сложной кулинарной продукции, информационных технологий; учитываются экономические и экологические факторы;
- дипломный проект характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями, отмечается высокий уровень самостоятельности выполнения дипломного проекта;
- дипломный проект по своему содержанию и оформлению соответствует всем предъявленным требованиям;
- дипломный проект имеет положительный отзыв руководителя;
- при выполнении дипломного проекта обучающийся продемонстрировал понимание сущности поставленной перед ним задачи; высокий уровень интегрированных знаний общепрофессиональных и специальных дисциплин при решении профессиональной задачи; высокую степень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- соблюдение и четкое выполнение разработанного задания, способность анализировать источники по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения; верное использование профессиональной терминологии, самостоятельность и аргументированность при обозначении профессиональных выводов при защите дипломного проекта выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения по разработке ассортимента и улучшению организации процесса приготовления блюд, сопровождает доклад мультимедиа презентацией, аргументировано, легко и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК.

Оценка «Хорошо» выставляется в том случае если:

- дипломный проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием, технически грамотно, но содержит незначительные ошибки;
- дипломный проект выполнен в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, содержит теоретическое и расчетное обоснование принятых оптимальных решений, проектные решения с учетом используемых в отрасли современных технологий приготовления сложной кулинарной продукции, информационных технологий; учитываются экономические и экологические факторы;
- дипломный проект характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными расчетами, предложениями, отмечается достаточно хороший уровень самостоятельности выполнения дипломного проекта;
- дипломный проект по своему содержанию и оформлению содержит небольшие замечания;

- дипломный проект имеет положительный отзыв руководителя, но содержащие некоторые рекомендации и несущественные замечания;

- при выполнении дипломного проекта обучающийся продемонстрировал хороший уровень Знаний общепрофессиональных и специальных дисциплин, среднюю степень сформированности общих и профессиональных компетенций, соблюдение и выполнение в целом разработанного задания, способность анализировать источники по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения, использование профессиональной терминологии с незначительными неточностями, самостоятельность, но недостаточную аргументированность при обозначении профессиональных выводов;

- при защите дипломного проекта выпускник показывает достаточные знания вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит предложения по разработке ассортимента и улучшению организации процесса приготовления блюд, без особых затруднений и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется в том случае если:

- дипломный проект выполнен не в полном объеме в соответствии с заданием, содержит незначительные ошибки;

- в дипломном проекте использованы не в полном объеме нормативно-техническая документация; содержит теоретическое и расчетное обоснование принятых решений с некоторыми отклонениями от требований действующих стандартов; обоснование проектных решений производится на основе традиционных технологий и не в полной мере учитываются экономические и экологические факторы;

- дипломный проект недостаточно полно отражает современное состояние научно-технического прогресса в отрасли, характеризуется некоторым нарушением логичности и последовательности изложения материала, не вполне обоснованными расчетами, предложениями;

- дипломный проект по своему содержанию и оформлению содержит существенные нарушения установленных требований;

- в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию дипломного проекта, методике проектирования отдельных частей дипломного проекта; при выполнении дипломного проекта обучающийся продемонстрировал удовлетворительный уровень знаний удовлетворительную степень проявления общих и профессиональных компетенций, недостаточно уровень применения теоретических знаний при решении конкретных практических задач сферы профессиональной деятельности, допустил ряд ошибок при разрешении задачи по существу, продемонстрировал фрагментарность, некоторую непоследовательность, слабость обобщений и выводов, а также оценки различных точек зрения, недостаточную аргументированность обозначенных выводов;

- при защите дипломного проекта выпускник проявляет неуверенность, испытывает затруднения при обосновании принятых проектных решений, допускает неправильное использование профессиональной лексики и ошибочные суждения, которые исправляет с

помощью дополнительных или наводящих вопросов членов ГЭК.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется в том случае если:

- дипломный проект выполнен не в соответствии с заданием, содержит существенные ошибки;

- дипломный проект частично не соответствует действующей нормативно-технической документацией; теоретическое и расчетное обоснование принятых решений с некоторыми отклонениями от требований действующих стандартов; обоснование проектных решений производится на основе традиционных технологий и слабо или не учитывается экономические и экологические факторы;

- дипломный проект характеризуется нарушением логичности и последовательности изложения материала, не содержит обоснованных расчетов, низкий уровень самостоятельности и выполнения графической части, материал частично или полностью заимствован из интернет-банков готовых работ;
- дипломный проект оформлен с грубыми нарушениями установленных требований;
- в отзыве руководителя имеются существенные критические замечания по содержанию дипломного проекта, методике проектирования отдельных частей дипломного проекта;
- при выполнении дипломного проекта обучающийся проявил не понимание сущности решения поставленной задачи, не продемонстрировал обладание общими и владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, умения применять теоретические знания при решении конкретных практических задач сферы профессиональной деятельности, допустил принципиальные ошибки, влияющие на решение поставленной конкретной задачи, не аргументировал обобщения и выводы, либо они отсутствуют;
- при защите дипломного проекта выпускник не может обосновать принятые проектные решения, затрудняется отвечать на вопросы членов ГЭК, при ответе допускает существенные ошибки принципиального характера.

Выпускники, получившие по результатам защиты дипломного проекта «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» считаются прошедшими государственную итоговую аттестацию.

По результатам аттестационных испытаний (протоколы перевода полученных баллов за выполнение заданий демонстрационного экзамена в оценку по пятибалльной шкале и защиты дипломного проекта) ГЭК принимает решения об утверждении результатов ГИА и присвоении/не присвоении выпускнику квалификации.

Решение о присвоении квалификации государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами ГЭК.

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

Лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается:

- диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования;
- цифровой паспорт компетенций – электронный документ, формируемый оператором демонстрационного экзамена, о результатах прохождения выпускником аттестации в форме демонстрационного экзамена по образовательной программе среднего профессионального образования, доступный для выпускника в кабинете пользователя на Цифровой платформе (dp.firpo.ru).

4 Правила проведения итоговой государственной аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом

особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее 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 (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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

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

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости).

5 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА в независимости от формы ее проведения выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении (далее – Апелляция), по его мнению, порядка проведения ДЭ и несогласии с результатами ГИА.

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ДЭ подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из ЦПДЭ.

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

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

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

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

Приложение 1

Заявление выпускника на прохождение ГИА
в форме демонстрационного экзамена
профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет»

Директору ГБПОУ
«Спасский техникум
отраслевых технологий»
Рыжеву С.В.

От обучающегося _____
Группы _____
Специальности _____

Заявление

Прошу допустить меня к сдаче государственной итоговой аттестации по программе среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» в форме демонстрационного экзамена профильного уровня в 202_-202__учебном году.

С правилами проведения демонстрационного экзамена ознакомлен (а)

Согласие на обработку персональных данных прилагаю.

Дата _____

Подпись, расшифровка подписи

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов (на примере...)
2. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов (на примере...)
3. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных супов (на примере...)
4. Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса (на примере...)
5. Формирование ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных блюд и соусов из сыра (на примере...)
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне (на примере...)
7. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов (на примере...)
8. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и мяса домашней птицы (на примере...)
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из птицы (на примере...)
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных блюд и гарниров (на примере...)
11. Совершенствование организации процесса приготовления сложной продукции из овощей и грибов в ресторане (кафе и др) с использованием современных технологий и оборудования
12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих мучных блюд (на примере...)
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования (на примере...)
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др. кухней) (на примере...)
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление , дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане (кафе..) (на примере...)
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания (на примере...)
17. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы (на примере...)
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса (на примере...)
19. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд из мяса и мяса домашней птицы (на примере...)
20. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов (на примере...)

21. Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе и фаршированных закусок из мяса и мясных продуктов (на примере...)
22. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления и сервировки сложных холодных и теплых салатов (на примере...)
23. Оптимизация ассортимента и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (на примере...)
24. Формирование ассортимента и направления совершенствования технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков (на примере...)
25. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста (на примере...)
26. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента (на примере...)
27. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий (на примере...)
28. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста (на примере...)
29. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из бездрожжевого теста (на примере...)
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане (кафе...) (на примере...)

Форма титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«СПАССКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Специальность _____
Уровень образования _____
Квалификация _____

Допуск к защите
Утверждаю:
Заместитель директора
по учебной работе
_____ Кузьмина М.А.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему:

Руководитель работы
_____ (Ф.И.О)
Выполнил обучающийся _____ курса
Группы _____ по специальности

Ф.И.О. _____

Болгар, 2025г

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



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

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1 (Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Промежуточная аттестация
Шифр комплекта оценочной документации:	Базовый
	Профильный
	КОД 43.02.15-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профессиональный уровень

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

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

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

Общие организационные требования:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица № 2

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

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

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

		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p> <p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■	1

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

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

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1

	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■	1
	OK. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■	1

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, кондитерских разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
	ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2

	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий</p> <p>Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<input checked="" type="checkbox"/>	3
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков			<input checked="" type="checkbox"/>	3
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции			<input checked="" type="checkbox"/>	3

Вариативная часть КОД

Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД

Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Приготовление горячего блюда сложного ассортимента	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Модуль 2	Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Модуль 3	Проведение технологических расчётов			<input checked="" type="checkbox"/>

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

Таблица № 5

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

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00

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

	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
	ИТОГО	25,00

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

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00

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

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
ИТОГО			50,00

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

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

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

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
ИТОГО			75,00

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

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00

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

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00

ВСЕГО (вариативная часть)⁹	25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	100,00

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

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

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

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

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				Код зоны площадки				
Рабочее место участника				А				
Общая зона				Б				
Рабочее место экспертов / Главного эксперта				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Едини ца измере ния
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

15.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Миски металлические	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
10.	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	4	шт
11.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	5	5	шт
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
27.	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
28.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт
29.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт

30.	Форма для выпечки бисквита	На усмотрение образовательной организации (допускается одноразовые)	23.41.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
31.	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
33.	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
34.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
35.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	-	1	1	шт
36.	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	на усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт

Перечень расходных материалов

1.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	4	4	шт
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	рул
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

7.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
9.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	пар
10.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
12.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	15	25	25	шт
13.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	5	10	10	шт
18.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
19.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
20.	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	-	2	2	лист
21.	Перманентный маркер	на усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

22.	Стикеры для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	на усмотрение образовательной организации	17.29.11	На 1 раб. место	25	50	50	шт
-----	--	---	----------	-----------------	----	----	----	----

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 участника	1	1	1	компл

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования

1.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт

3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	2	2	шт

Перечень инструментов

1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	2	2	шт
----	------------------------------------	---	----------	---------------------	---	---	---	---	----

Перечень расходных материалов

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
----	---------	---	----------	-----------------	---	---	---	---	----

2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт
----	-------------------------	--	----------	-----------------	---	---	---	---	----

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования

1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт

Перечень инструментов

1.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт
----	------------------	---	----------	---	---	---	----

2.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	1	1	1	шт
3.	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	1	1	1	шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	1	1	1	шт

Перечень расходных материалов

1.	Бумага А4	Бумага офисная А4	17.12.14	100	200	300	лист
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования

1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2	2	2	шт

Перечень инструментов

1.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
----	-------------	-------------------------	----------	-------------------	---	---	---	---	----

2.	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	5	5	шт
3.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт

Перечень расходных материалов

1.	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На 1 эксперта	-	10	15	20	лист
4.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---

6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

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

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

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

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

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

Таблица № 11

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

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

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

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

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности и охраны труда;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

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

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник должен 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.

Участник должен 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 около электрического оборудования;
- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

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

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

Организационные требования:

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

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

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

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

3.6 Образец задания

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

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 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 время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их

кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 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 время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной

прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 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 время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил_З_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3.zip

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

Приложение 1 к Тому 1
оценочных материалов

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

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

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

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

Таблица № 1.1

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

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

Таблица № 1.2

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

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

Таблица № 1.3

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

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

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

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

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

Таблица № 1.4

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

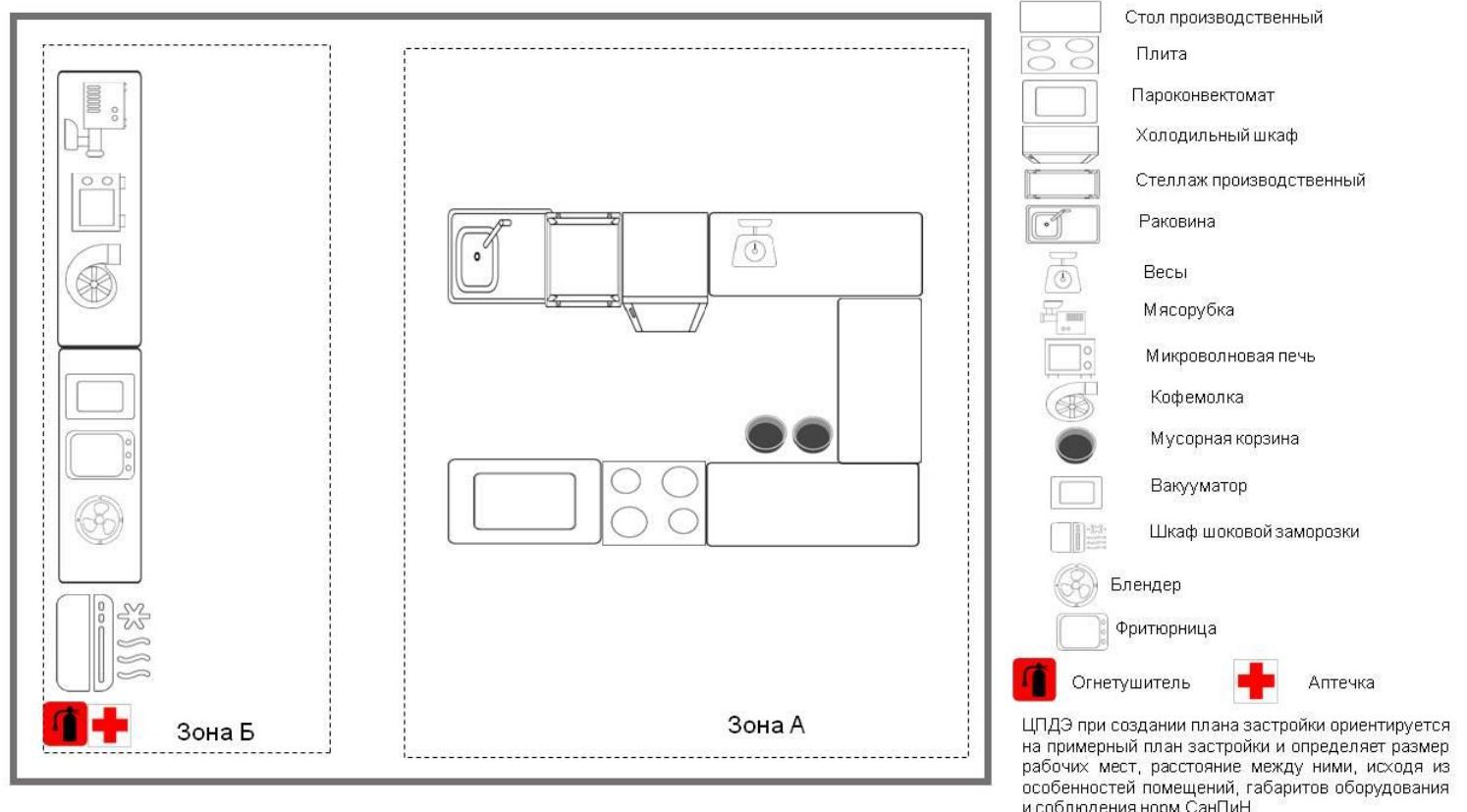
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

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

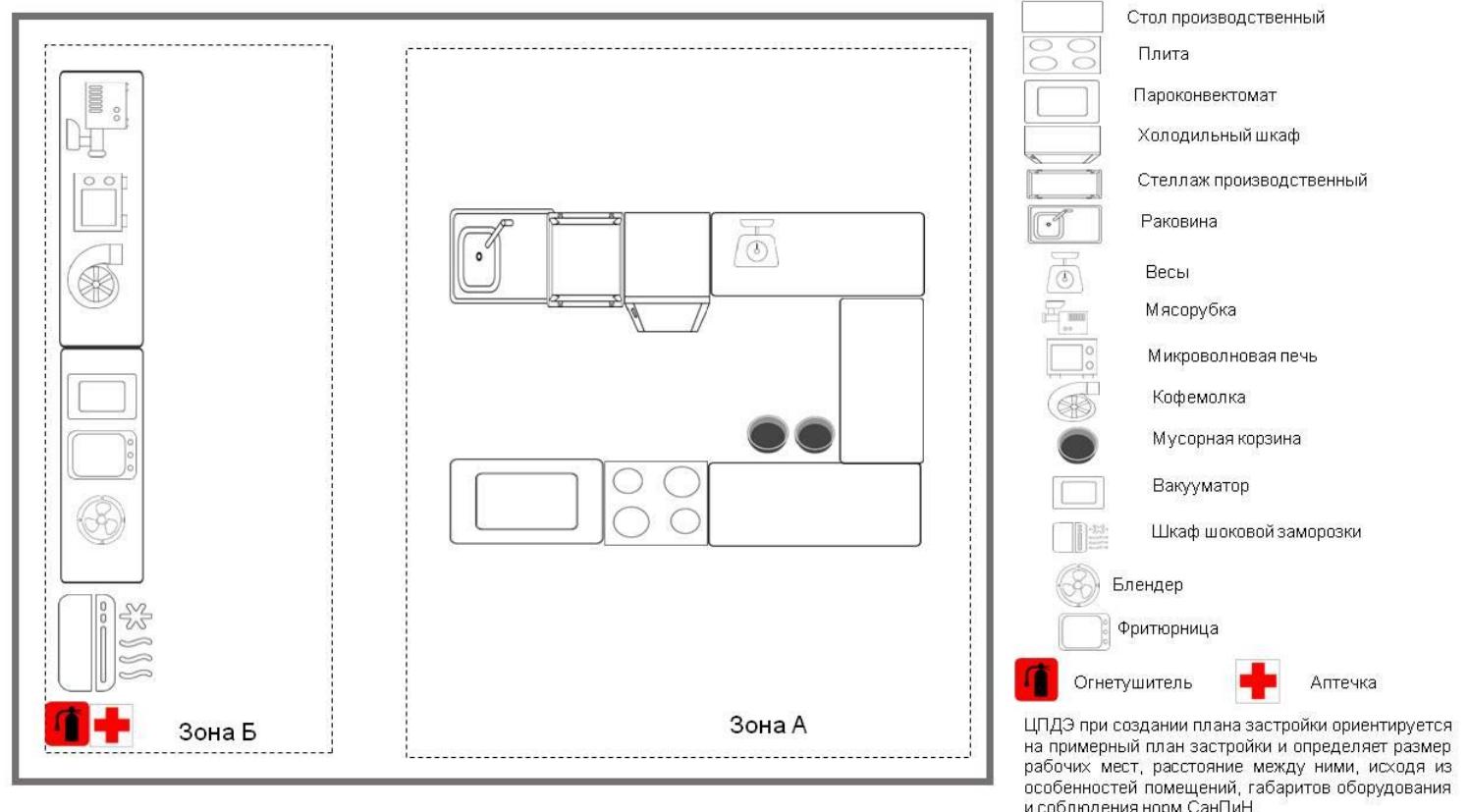
Приложение 2 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Приложение 3 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение 4 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

