



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК  
Менеджер производственного участка  
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

\_\_\_\_\_ В.Ш. Назипова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НТТ»  
\_\_\_\_\_ В.С. Суворов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2024 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
выпускников среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
на **2023-2024 учебный год**

Набережные Челны  
2023 г.

Одобрена цикловой методической комиссией (ЦМК) Технология продукции общественного питания

Рассмотрена и утверждена на заседании педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК:  
\_\_\_\_\_ А.Н. Ротанова

Составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коллектив авторов:

Абдрахманова Э.Ф.

Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление супов и соусов; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Тицкая И.С.

Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление супов и соусов; Приготовление холодных блюд и закусок; Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Строкова О.Г.

Техническое оснащение и организация рабочего места; Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Князева Э.А.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Ротанова А.Н.

Преподаватель специальных дисциплин, председатель ЦМК технологии продукции общественного питания

Шарафутдинова Л.А.

Руководитель отдела производственной практики и трудоустройства

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Нормативные правовые документы, регулирующие проведение государственной итоговой аттестации	6
3. Форма проведения государственной итоговой аттестации	6
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	7
5. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации	7
6. Проведение государственной итоговой аттестации	8
7. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации	12
8. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации	13
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	14
10. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	15
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Образец задания Комплекта оценочной документации паспорт КОД 1.2 2022-2024	17
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Форма Протокола результатов выполнения выпускных квалификационных работ	20

## 1. Общие положения

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер» на 2023/2024 учебный год.

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования в образовательных организациях.

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

Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно разрабатывается цикловой методической комиссией специальных дисциплин и утверждается директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК. Программа ГИА доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО):

Код	Наименование профессиональной компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## **2. Нормативные правовые документы,**

### **регулирующие проведение государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 28.07.2018) «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральным законом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ « О персональных данных».
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г.
- Приказом союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 г. № 31.01.2019-1 «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия».

## **3. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: демонстрационный экзамен.

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

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

Наименование компетенции демонстрационного экзамена профильного уровня: «Поварское дело».

#### **4. Объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации – 2 недели.

К выполнению ВКР допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и практического обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Сроки проведения:

Подготовка к ГИА 01.05.2023 г. – 16.06.2023 г.

Проведение ГИА 19.06.2023 г. – 30.06.2023 г.

#### **5. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов Агентства (далее – экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, направление деятельности данных представителей, которая соответствует области технологии продукции общественного питания.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность

возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, **разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-техническое и информационное** обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласно Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы размещаются в специальном разделе на официальном сайте [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образец задания.

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» выбран Комплект оценочной документации (далее – КОД) **КОД № 1.2 2022-2024.**

**КОД № 1.2 2022-2024** – комплект минимального уровня с максимально возможным баллом 35,55 и продолжительностью 6,5 часов.

Образец задания из Комплекта оценочных материалов для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» приведен в Приложении А.

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

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации

## **6. Проведение государственной итоговой аттестации**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

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

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

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

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных



групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. 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.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена;
- тьютор, оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));

– организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

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

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

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

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).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только необходимые материалы и средства, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена.

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

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

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

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

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

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

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения

экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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

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

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии Агентства, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

## 7. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации по компетенции «Поварское дело» КОД № 1.2-2022-2024.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД №1.2-2022-2024).

Критерии оценивания и количество начисляемых баллов приведены в Таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценивания и количество начисляемых баллов

№	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Модуль А: Работа модуля	Модуль А: Работа модуля	21,80
2	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	4,55
4	Модуль E: Десерт	Модуль E: Десерт	5,00
	Итого		35,55

Результаты демонстрационного экзамена в баллах, переводятся в оценку в соответствии со Шкалой перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку (таблица 2). Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 2 – Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

Оценка ГИА	Максимальный балл	Оценка «2»	Оценка «3»	Оценка «4»	Оценка «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	35,00	0–19,99 %	20,00–39,99%	40,00–69,99%	70–100%
Количество баллов		0 – 6,99	7,00 – 13,99	14,00 –24,49	24,50 – 35,55

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

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Форма протокола результатов выполнения выпускных квалификационных работ представлена в приложении Б.

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

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

#### **8. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации**

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

## **9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

Состав апелляционной комиссии утверждается на 2023 год приказом директора техникума.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией, без отчисления из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции

и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

#### **10. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

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 с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть 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 аудиторию, 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).

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 помощью 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, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

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



### Образец задания

#### Комплекта оценочной документации паспорт КОД 1.2 2022-2024

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2.

#### Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

#### Описание модуля А: Работа модуля

– В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.

– Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.

– Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.

Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

– Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

– Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

– Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.

– Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

#### Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски оволакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты).

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника.

Особенности подачи:

- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

- Температура подачи тарелки от 35°C и выше.

- Подаются три идентичных блюда.

– Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

– Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- Используйте продукты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование: Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса**

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника:

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника.

Особенности подачи:

- Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

– Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35°C и выше

- Подаются три идентичных блюда

– Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

– Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- Используйте продукты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование:

– Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта).
- Выпеченный элемент из теста.
- Декоративный элемент из изомальта или карамели.
- Соус холодный.

Особенности подачи:

- Масса блюда минимум 90 г – максимум 150 г.
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1°C до 14°C
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- Используйте продукты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование:

– Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Необходимые приложения**

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Форма протокола результатов выполнения  
выпускных квалификационных работ

**ПРОТОКОЛ № 1**

заседания Государственной экзаменационной комиссии  
от \_\_\_\_\_

**Группа:** \_\_\_\_\_

**Профессия:** \_\_\_\_\_

**Председатель государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Секретарь государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Члены государственной экзаменационной комиссии:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

**Допущены к государственной итоговой аттестации:** \_\_\_\_\_ студента

**Не допущены:** \_\_\_\_\_

**На защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена явились (кол-во чел):** \_\_\_\_\_ человека

**Не явились (ФИО):** \_\_\_\_\_

Рассмотрев результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих \_\_\_\_\_, результаты выполнения демонстрационного экзамена, комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию и выдать дипломы среднего профессионального образования:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Дата рождения	Наименование компетенции	Баллы за демонстрацио нный экзамен	Оценка за демонстрацион ный экзамен	Присваиваемая профессия	Присваиваемая квалификация	Заключение комиссии ГИА о выдаче диплома СПО
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

2. Ниженазванным обучающимся (не прошедшим аттестационных испытаний) выдать справки об обучении установленного образца:

№ п/п	Ф. И. О.	Дата рождения	

М. П.

**Председатель ГЭК** \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Зам. председателя ГЭК** \_\_\_\_\_ /

**Секретарь ГЭК** \_\_\_\_\_ /

**Члены ГЭК** \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ /

