

Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное
образовательное учреждение
Тульской области
«Донской политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

О.В. Безрукова

«17» декабря 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО «ДПК»

Т. А. Советова

«18» декабря 2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по образовательной программе среднего профессионального
образования – программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2025-2026 учебный год**

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

Протокол № 9

от «18» декабря 2025 г.

Донской,
2025 г.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений выпускника, приобретенного практического опыта по профессии при решении конкретных профессиональных задач, выявлению уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, определению готовности выпускника к дальнейшей самостоятельной профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по профессии и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» (далее – Колледж).

Целью государственной итоговой аттестации является оценка уровня освоения основных видов деятельности и соответствующих общих и профессиональных компетенций выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями и дополнениями).

1.3. Колледж проводит государственную итоговую аттестацию (далее – ГИА) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – Профессия) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
- приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями),

- приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- распоряжением министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»,

- Уставом ГПОУ ТО «ДПК»,

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Донской политехнический колледж».

1.4. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.5. В соответствии с основной профессиональной образовательной программой выпускнику присваивается квалификация:

повар, кондитер.

1.6. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.7. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.8. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК1.1. 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.

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.

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

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.

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

6. Приготовление, кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни и кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента.

2. Форма государственной итоговой аттестации

2.1. Цель проведения ГИА - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовности выпускников к профессиональной деятельности и квалифицированно выполнять работу по профессии.

2.2 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня (вариативная часть).

2.3. 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.

2.4. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

2.5. Формат демонстрационного экзамена в процедуре государственной итоговой аттестации обучающихся позволяет обеспечить независимую оценку качества подготовки кадров, содействуя решению нескольких задач

системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 2 недели.

3.2. Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2025 -2026 учебный год: с 22 по 28 июня 2025 г.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине – октябрь 2026 г.;
- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты – июнь 2026 г.;
- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии – 01 июля 2026 г.

4. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

4.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Государственная экзаменационная комиссия создается колледжем и формируется из числа приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

4.3. Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии Колледж создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Экспертная группа состоит из экспертов, владеющих методикой оценки и прошедших подтверждение в электронной системе интернет мониторинга:

- сертифицированные эксперты, данные которых внесены в реестр ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»;

- эксперты, прошедшие обучение в качестве эксперта демонстрационного экзамена в ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

4.4. Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, формируется из педагогических работников Колледжа и сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений численностью не менее пяти человек, утверждается распорядительным актом колледжа.

4.5. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем Колледжа.

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. Заместителем председателя ГЭК является директор Колледжа или один из его заместителей.

Срок полномочий ГЭК – с 1 января по 31 декабря 2026 года.

Заседание ГЭК проводится по утвержденному директором Колледжа графику (расписанию).

4.6. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

4.7. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через цифровую платформу.

4.8. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается 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.

4.9. Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из цифровой платформы, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

4.10. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

4.11. На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

5.1. Подготовительный период

5.1.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

5.1.2. 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, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени и состоит из инвариантной и вариативной части.

5.1.3. Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на

официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

5.1.4. Демонстрационный экзамен профильного уровня по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится на основании комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-1-2026-Том 1 (Приложение 1).

5.1.5. Уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные колледжем, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА, которая доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

5.1.6. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена) ГПОУ ТО «ДПК», представляющем собой площадку, оборудованную в соответствии с инфраструктурными листами комплекта оценочной документации.

5.1.7. Подготовка списка участников, регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, заполнение участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций осуществляется колледжем не позднее, чем за 1 (один) месяц до начала демонстрационного экзамена. Обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

5.1.8. За 1 (один) месяц до начала демонстрационного экзамена экспертной группой проводится при необходимости дооснащение ЦПДЭ.

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

5.2. Руководство подготовкой к процедуре ГИА

5.2.1. Руководство подготовкой к процедуре ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня осуществляется заведующим отделением совместно с преподавателями профессионального цикла, прошедшими стажировку в профильных организациях не реже одного

раза в 3 года.

5.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.3.3. Явка выпускника, его рабочее место фиксируется в листе регистрации участников демонстрационного экзамена.

5.3.4. Студенты знакомятся с заданиями, 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.

5.3.5. Задание на демонстрационный экзамен определяется, как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

5.3.6. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена, фиксируя время начала экзамена в протоколе проведения ДЭ.

5.3.7. После объявления начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

5.3.8. В ходе проведения демонстрационного экзамена участникам запрещаются контакты с другими экзаменуемыми и членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

5.3.9. 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. Кроме того, каждые 1,5–2 часа главный эксперт объявляет перерывы на 10-15 минут.

5.3.10. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена и покидают рабочее место. Время завершения выполнения заданий фиксируется главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

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

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

5.3.13. После сдачи всех работ члены экспертной группы приступают к процедуре оценивания.

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

5.3.15. В случае возникновения несчастного случая или ухудшения самочувствия экзаменуемого во время выполнения заданий, об этом немедленно уведомляется главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для экзаменуемого и (или) отстранения его от продолжения выполнений задания демонстрационного экзамена.

5.3.16. При отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене ввиду ухудшения самочувствия или несчастного случая ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом главным экспертом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи демонстрационного экзамена и к компенсации потерянного времени.

5.3.17. 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.

5.3.18. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в виде протокола. Все вопросы по экзаменуемым, обвиняемым в нечестном поведении или чье поведение мешает процедуре проведения демонстрационного экзамена, передаются главному эксперту и рассматриваются экспертной группой с привлечением апелляционной комиссии образовательной организации.

5.3.19. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

6. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена

6.1. Демонстрационный экзамен состоит из практического и теоретического блока. Процедура выполнения заданий практического блока демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется в ЦПДЭ. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

6.2. Рекомендуемая продолжительность выполнения заданий практического блока и теоретического блока по профессии указана в таблице 1.

При составлении расписания проведения ДЭ необходимо учитывать максимальную продолжительность выполнения заданий ДЭ - в день не более 8 (восьми) академических часов. Количество дней может быть увеличено, если это обусловлено особенностями технологического процесса, предусмотренного заданием.

Таблица 1 – Продолжительность выполнения заданий блоков ДЭ

Максимальная продолжительность выполнения, ак.ч. на группу	
практический блок	теоретический блок
8	8

6.3. На демонстрационный экзамен профильного уровня выносятся профессиональные задачи работодателей, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности, в том числе в соответствии с универсальным кодификатором проверяемых требований к результатам освоения образовательной программы по профессии.

6.4. Задание включает в себя следующие разделы:

- технологическая карта/лист задания,
- лист оценивания операций,
- инфраструктурный лист.

6.5. В ходе практического блока демонстрационного экзамена экзаменуемые должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

6.6. В ходе теоретического блока демонстрационного экзамена проверяется профессиональная подготовка в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями работодателя.

6.7. Используемый при тестировании контрольно-измерительный материал включает в себя инструкцию по выполнению, комплекс тестовых заданий, методику обработки результатов.

7. Критерии оценки демонстрационного экзамена

7.1. Выполненные экзаменационные задания оцениваются экспертной группой в соответствии с комплектом оценочной документации.

7.2. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно, заполняя лист оценивания в бумажном или электронном виде.

7.3. Оценивание не должно проводиться в присутствии экзаменуемого, если иное не предусмотрено КОД.

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

7.5. Баллы, выставленные членами экспертной группы, переносятся из оценочных листов на цифровую платформу по мере осуществления процедуры оценки. После проставления баллов в электронной форме запись о выставленных баллах блокируется. По завершении всех оценочных процедур проводится итоговое заседание экспертной группы, во время которого осуществляется сверка результатов из цифровой платформы с оценочными листами.

7.5.1 Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы №1.

Таблица №1. Перевод результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,9 %	50,00-64,9 %	65,00-89,9%	90,00-100 %
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ ПУ- совокупность инвариантной и вариативной частей (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

7.6. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами экспертной группы форма приема оценки утверждается главным экспертом, после чего возможность выставления оценок блокируется по данной части завершённой оценки.

7.7. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы экспертной группы является заполненный протокол проведения ДЭ, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов каждого экзаменуемого за выполненное задание демонстрационного экзамена.

7.8. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

7.9. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательной организации в составе архивных документов.

7.10. Члены ГЭК подписывают итоговый протокол ГИА, проводимой в форме демонстрационного экзамена, обобщают результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга выпускников. Члены ГЭК переводят баллы в

экзаменационную оценку в соответствии с таблицей перевода результатов ДЭ.

7.11. При автоматизированной обработке документов перевод баллов в оценку осуществляется без участия членов ГЭК. Итоговый протокол оглашается участникам ГИА в форме демонстрационного экзамена в день подписания итогового протокола.

7.12. Все выполненные задания необходимо хранить с момента утверждения итогового протокола демонстрационного экзамена Председателем не менее пяти рабочих дней. При невозможности хранения выполненных заданий по техническим причинам делаются фотографии под контролем Председателя.

8. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

8.1. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из Колледжа в дополнительные сроки.

8.2. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

8.3. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено для одного лица более двух раз.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

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

9.2. 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, 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).

9.3. 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 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 (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

9.4. 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 - оригинал или заверенную копию справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1. 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).

10.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора Колледжа, лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

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

10.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора Колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

10.4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседании апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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.

10.5. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации.

В последнем случае результат аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА не позднее 14 дней, со дня объявления результатов ГИА.

10.7. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию, протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

10.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

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

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

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

Зав. отделением _____ Ю.О. Бардюркина

Согласовано:

Зам директора по УПР и М	_____	Е.Д. Берлева
Зам. директора по У и НМР	_____	О.А. Евтехова
Зав. методическим кабинетом	_____	О.В. Ишутина

Предметной (цикловой) комиссией дисциплин профессионального цикла
отделения «Туризм и сфера услуг»

Председатель _____ Г.И. Есина

Протокол от «16» декабря 2025 г. №3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
КОД 43.01.09-1-2025 Повар-кондитер

<https://bom.firpo.ru/file/public/77695/КОД%2043.01.09-1-2025%20Том%201.pdf>

**Вариативная часть КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания
для ДЭ ПУ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Образовательная организация 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.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1. Таблица № 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	5 ч .00 мин.

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)
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
			Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
			Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умение: своевременно оформлять заявку на склад

		ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
			Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
			Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
		ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия

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

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	9
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих	5

		соусов разнообразного ассортимента	
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	6
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5

Модуль 4. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда из творога

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за одну неделю до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из творога

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид тепловой обработки определяется в подготовительный день;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда максимум 220 г.;

3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1).

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			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	2	Выбирает и размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)	2	2,5	5

		стандартами чистоты, видом работ		ми, стандартам и чистоты, видом работ	- действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	2	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует	2	2	4
	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	соблюдать выход соусов при порционировании, творчески оформлять	2	соблюдает выход соусов при порционировании, творчески оформляет	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям	2	2,5	5

		тарелку с горячими блюдами соусами		тарелку с горячими блюдами соусами	1- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, разнообразного ассортимента.	2	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия из творога, разнообразного ассортимента.	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) - действие (операция) не выполнено,	2	3	6

					результат отсутствует			
	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Составить план действия	2	Составляет план действия	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует	2	2,5	5
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25

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