

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

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

О.А. Турова

«16» 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 специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2025-2026 учебный год**

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

Протокол № 9

от «18» декабря 2025г.

Донской,
2025 г.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;
- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у него соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

1.3. Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» (далее - Колледж) проводит государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - Специальность) в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ,

- приказом Министерства образования и науки РФ от 27.06.2014 г. №383 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»,
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5. Выпускникам, завершившим обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, присваивается квалификация: техник-технолог.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Цель проведения ГИА - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, готовности выпускников к профессиональной деятельности и квалифицированно выполнять работу по специальности.

2.2 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта.

2.3. Первым этапом ГИА является демонстрационный экзамен профильного уровня, который 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. Получение положительной оценки на демонстрационном экзамене является допуском ко второму этапу ГИА - защите дипломного проекта.

2.4. Дипломный проект – это второй этап государственной итоговой аттестации, он направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.5. Темы дипломных проектов определены государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж».

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по колледжу

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

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебным планом и календарным учебным графиком на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отведено 6 недель.

3.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Основные сроки государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2025 - 2026 учебный год: с 19 мая по 30 июня 2026 г.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию, или получившие неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев (в период январь 2027 г. – июнь 2027 г.).

Лица, подавшие апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившие положительное решение апелляционной комиссии, получают возможность пройти ГИА в период до 01 июля 2026 г.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1. Подготовительный период

4.1.1. Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации директором Колледжа утверждается, после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии, и доводится до сведения выпускников программа государственной итоговой аттестации, в том числе:

- требования к дипломному проекту;
- критерии оценки дипломного проекта;
- перечень тем.

4.1.2. Задание первого этапа ГИА (демонстрационного экзамена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается оператором.

4.1.3. Тематика заданий первого этапа ГИА (демонстрационного экзамена) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с

требованиями ФГОС СПО. Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

4.1.4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации (Приложение 1).

4.1.5. 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.

4.1.6. Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется Колледжем.

4.1.7. Колледж организует регистрацию участников на цифровой платформе, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

4.1.8. Темы второго этапа ГИА (дипломный проект) в 2025 - 2026 учебном году по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) соответствуют содержанию профессиональных модулей, входящих в ППССЗ: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разрабатываются преподавателями профессионального учебного цикла, рассматриваются на заседании ПЦК, согласовываются с заместителем директора по У и НМР, социальными партнерами и утверждаются приказом директора Колледжа не позднее 25 декабря 2025 года.

4.1.9. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

4.1.10. Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами выпускных групп оформляется приказом директора Колледжа в срок до 25 декабря 2025 года.

4.1.11. По утвержденным темам дипломных проектов разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями, подписываются руководителем дипломного проекта и утверждаются заведующим отделением не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.1.6. Ко второму этапу ГИА заведующим отделением подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ (или иной документ Министерства образования Тульской области) с утверждением председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о закреплении тем;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- график защиты дипломных проектов;
- бланки протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4.2. Проведение ГИА в форме демонстрационного экзамена

4.2.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации.

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

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

4.2.4. Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на площадке в учебно-производственном корпусе Колледжа, оборудованном и оснащем в соответствии с комплектом оценочной документации. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

4.2.5. Место расположения ЦПДЭ, 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 не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Представители администрации Колледжа знакомят 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.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж;
- экзамен;
- подведение итогов и оглашение результатов;
- проверка и настройка оборудования экспертами после экзамена.

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

4.2.7. ЦПДЭ может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.2.8. 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 организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, 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.

4.2.9. 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.

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

4.2.11. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) колледжа;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости).

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

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

4.2.12. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.2.13. Лица, присутствующие на демонстрационном экзамене, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

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

4.2.15. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.2.16. 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.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания

демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.2.17. 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.

4.2.18. 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, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.2.19. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.2.20. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, заданиями 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 средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного 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.

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

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

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

4.2.24. 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.

4.2.25. 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.

4.2.26. Центр проведения экзамена оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

4.2.27 Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

4.2.29. 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 признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.2.30. 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.

4.2.31. 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.

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

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

4.2.34. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, 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.

4.2.35. Сдача государственного экзамена и защита дипломных проектов проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.3. Руководство подготовкой и защитой дипломного проекта

4.3.1. Руководство подготовкой к процедуре ГИА:

- на первом этапе осуществляется заведующим отделением совместно с преподавателями профессионального цикла, прошедшими стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.
- на втором этапе выпускнику назначается руководитель, а также консультант по экономической части дипломного проекта. Руководство дипломным проектом осуществляется преподавателями профессионального цикла, прошедшими стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.3.2. Руководитель дипломного проекта:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломного проекта;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломного проекта;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломного проекта;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль над ходом выполнения дипломного проекта в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите дипломного проекта;
- подготавливает отзыв на дипломный проект.

Преподаватели-консультанты по экономической части консультируют выпускника по вопросам содержания соответствующих разделов и последовательности выполнения работы.

4.3.3. Часы консультирования по руководству дипломного проекта рассчитываются из расчета 12 часов на одного студента. Часы консультирования по экономической части оплачиваются из расчета 2 часа на одного студента. Общее количество часов, отведенных на консультации по дипломного проекта на каждого выпускника – 14 часов.

4.3.4. По завершении выпускником формирования дипломного проекта руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

4.3.5. Рецензирование выполненных дипломных проектов проводится специалистами из числа работников предприятий, организаций,

преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта. Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

4.4. Защита выпускной квалификационной работы

4.4.1. Особенности защиты дипломного проекта:

- допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом;
- проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава;
- на одного выпускника отводится по времени - до одного академического часа;
- во время доклада студент может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий положения дипломного проекта, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий;

Процедура защиты ВКР (дипломного проекта) включает:

- чтение отзыва руководителем ВКР;
- доклад выпускника (не более 10-15 минут);
- вопросы членов ГЭК;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Результаты защиты дипломного проекта обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

5. Требования к государственной итоговой аттестации

5.1. Дипломный проект должен соответствовать принятой структуре, общим и профессиональным компетенциям, объему знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО.

5.2. В содержание пояснительной записки дипломного проекта входят:

- введение;
- технико-экономическое обоснование;
- организационно-технологическая часть;
- экономическая часть;

- охрана труда и техника безопасности;
- заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список информационных источников.

5.3. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В экономической части – принципы формирования цен, калькуляция себестоимости затрат, расчет прибыли и рентабельности, схемы, графики, диаграммы. В организационной части – организации производства – рассматривается сущность технического оснащения цехов предприятий общественного питания, производится расчет численности поваров, работающих на предприятии, расчет и подбор технологического оборудования. Оформляется технологическая документация. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от темы выпускной квалификационной работы студентом по согласованию с руководителем.

5.4. Требования к текстовым документам, оформлению библиографического списка определяются методическими указаниями по оформлению пояснительных записок выпускных квалификационных, курсовых работ, рефератов, докладов для студентов всех профессий и специальностей.

5.5. Доклад студента не должен превышать 10-15 минут. В докладе студент должен излагать основные моменты дипломного проекта: цели, задачи, анализ предоставленного материала и обоснование итоговых выводов. Доклад может сопровождаться мультимедийной презентацией, подготовленной в программе MS PowerPoint. Презентация не должна превышать 15 слайдов.

6. Критерии оценки демонстрационного экзамена

6.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

6.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

6.3. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Профессионалы».

6.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

6.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

6.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

6.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов оценочных материалов демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

6.8. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

6.9. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в цифровую систему.

6.10. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в цифровую систему по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в цифровой системе блокируется.

6.11. 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)	0,0%-49,9%	50,00%-64,9%	65,0%-89,9%	90,0%-100%

7. Критерии оценки защиты дипломного проекта

7.1. При выставлении итоговой оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- качество выпускной квалификационной работы;
- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломного проекта;
- рекомендации руководителей практики из числа работодателей;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

7.2. Результаты защиты дипломного проекта определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- Оценка «5» (отлично): тема дипломного проекта актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, методы, используемые в работе; содержание и структура соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломный проект оформлен в соответствии с предъявленными требованиями; положительный отзыв руководителя; публичная защита дипломного проекта показала уверенное владение материалом, умение четко,

аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал выполненные с применением информационных технологий (презентация, чертежи, таблицы, схемы).

- Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя содержит небольшие замечания; публичная защита дипломного проекта показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.
- Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в отзыве содержатся замечания; в ходе публичной защиты проекта проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.
- Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв содержит много замечаний; в ходе публичной защиты проекта проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно. Студент не показал знаний, удовлетворяющих государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности.

7.3. При выставлении оценки за защиту дипломного проекта также учитываются:

- качество дипломного проекта;
- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломного проекта;
- рекомендации руководителей практики из числа работодателей;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

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

8.2. 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.

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

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

- 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.

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

8.6. 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 Колледжа 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).

8.7. Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

8.8. Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ (или иной документ) Министерства образования Тульской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ директора Колледжа об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, производственные характеристики по видам производственной практики и др.;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- протокол демонстрационного экзамена;
- дипломный проект с отзывами руководителей;
- протоколы заседаний ГЭК.

8.9. 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.

8.10. При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости, выпускнику выдается диплом с отличием.

8.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

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

8.13. На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании.

8.14. Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора Колледжа.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

9.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

9.4. Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей Колледжа, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

9.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

9.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

9.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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

9.10. 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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

9.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

10. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

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

10.2. 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 Колледже на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

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

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

11.1. 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).

11.2. 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, 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).

11.3. 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).

11.4. 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.

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 43.02.15-1-2025 Поварское и кондитерское дело

<https://bom.firpo.ru/file/public/77872/КОД%2043.02.15-1-2025%20Том%201.pdf>

**Вариативная часть КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания
для ДЭ ПУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	ПК.7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	Практический опыт: составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции
		ПК.7.2 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.7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	Практический опыт: замешивания и формовки теста на специальном оборудовании. Умение: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
		ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	Практический опыт: выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Умение: технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
		ПК 7.5 Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	Практический опыт: презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Умение: творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
		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	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	8
		Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления мучного хлебобулочного изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	6
		Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	
		Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	6
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5

**Модуль 4. Приготовление, оформление и реализация
хлебобулочных изделий**

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 2 порции мелкоштучного хлебобулочного изделия

Изделие должно содержать:

- форма изделия определяется в подготовительный день;
- оформление на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 15⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса 1 шт. минимум 50 , максимум 100 г.;

2 порции изделия подаются на тарелках – круглая белая плоская по 3 шт. на каждой тарелке, диаметром 30–32 см.;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-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			
Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; разработки меню/ ассортимента	7	Составляет рецептуры хлебобулочных изделий	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1- действие (операция) выполнено,	2	1	2

		хлебобулочной продукции			но ниже установленн ых требований (имеются незначитель ные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления мучного хлебобулочного изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудова ние, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциа ми и регламентам и, стандартами чистоты,	7	Выбирает , рациоанль но размещает на рабочем месте обору дование, инвентарь, посуду.	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленн ым требования м 2- дейст вие (операция) выполнено, но ниже установленн	2	3	6

		видом работ			ых требований (имеются незначительные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
	Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	Замешивания и формовки теста на специальном оборудовании; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	7	Осуществляет формовку хлебобулочных изделий	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 3- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований	2	3	6

					(имеются незначитель ные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
	Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	Выпечки сложных и мелкоштуч ных хлебобулочн ых изделий	7	Осуществ ляет выпечку хлебобулоч ных изделий	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленн ым требования м 4- дейст вие (операция) выполнено, но ниже установленн ых требований (имеются незначитель	2	3	6

					ные ошибки) - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
	Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	Презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;	7	Осуществляет презентацию хлебобулочных изделий	2- действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 5- действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)	2	2,5	5

					- действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
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