



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный
техникум им. А.В. Яковлева»

ПРИНЯТО С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Председателя ГЭК
Директора ООО «Мамина пекарня»
О.В. Рыльских
« 14 » 10 2024 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического совета
протокол № 3
от « 14 » 10 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
№ 838
от « 17 » 10 2024 г.

Программа
государственной итоговой аттестации по
образовательной программе среднего
профессионального образования
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация по программе подготовке квалифицированных рабочих и служащих:

повар; кондитер

на 2024/2025 учебный год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

Челябинск, 2024

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа ГИА разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. ;
- приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- локальные нормативные акты образовательной организации.

2. Цели и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения обучающихся ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачами государственной итоговой аттестации являются

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа установленного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

3. Объем ГИА

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным

стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 2 недели, из них:

- подготовка к демонстрационному экзамену -1 неделя
- проведение демонстрационного экзамена -1 неделя

В соответствии с графиком учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

период проведения демонстрационного экзамена с 22 июня по 28июня 2025 г.На выполнение задания демонстрационного экзамена предусмотрено 3ч.30мин, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена составляет 5,5 часов. Площадка проведения демонстрационного экзамена расположена по адресу г. Челябинск, ул. Машиностроителей,31 на 5 рабочих мест, демонстрационный экзамен проводится в две смены.

4. Организационные указания

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск оформляется приказом по образовательной организации.

ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), созданной в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800.

Формой ГИА является:

- демонстрационный экзамен профильного уровня.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО.

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми техникумом по каждой группе профессий, среднего профессионального образования.

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

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования, по

которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Состав ГЭК утверждается директором «ЧППТ им.А.В.Яковлева»
Председатель:.- Рыльских Оксана Владимировна, директор ООО «Мамина пекарня»

-Зам председателя: Соловьева Юлия Николаевна, руководитель структурного подразделения;

-Секретарь: Гутаева Татьяна Николаевна, методист

-Члены комиссии:

1) Баталов Александр Николаевич-мастер производственного обучения

2) Карпов Юрий Михайлович -преподаватель

3) Шмакова Галина Ильинична -старший мастер

Экспертная группа создается по каждой профессии среднего профессионального образования, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома о профессиональном образовании;

- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательной программы на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

5. Компетенции выпускника

В рамках проведения ГИА обучающийся должен показать владение следующими компетенциями:

- **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.

– профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
1	2
1. Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место,

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	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 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	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

изделий, закусок разнообразного ассортимента:	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.

6.Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником

практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания. Комплект оценочной документации включает комплект 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.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается по адресу 454139 г. Челябинск ул. Машиностроителей, 31

обладает необходимыми ресурсами для проведения демонстрационного экзамена.

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого техникумом, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной

выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- директор ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева»: Валахов Е.Б.
- председатель ГЭК: Директор ООО «Мамина пекарня»: Рыльских О.В.
- члены экспертной группы в количестве 6 человек
- главный эксперт в количестве 1 человека
- представители организаций: кулинарная студия «Базилик»
- выпускники:

ГР.413-ПК

ГР. 414-ПК

1.Бадрутдинова А.А. 2.Важенин Н.С. 3.Власов Е.С. 4.Галикаев В.В. 5.Галкина Л.А. 6.Гребнева Н.В. 7.Крежевских В.В. 8.Крючкова А.И. 9.Кутин М.О. 10.Лукьянов Д.А. 11.Околокулак К.А. 12.Панченко И.С. 13.Попов А.А. 14.Попова А.А. 15.Саблина А.А. 16.Сангинова С.Т. 17.Сорокина В.А. 18.Фазлеев А.В. 19.Юдина А. Д.	1.Богатырев Н.Е. 2.Драничникова В.Р. 3.Дулова А.С. 4.Жунусов Д.Р. 5.Короткова К.А. 6.Кузнецова К.С. 7.Миронов П.Д. 8.Паршукова Е.А. 9.Пегачева С.М. 10.Петренко А.В. 11.Попова О.А. 12.Рахимова В.С. 13.Содаль К.А. 14.Соколова Е.А. 15.Тимершина А.А. 16.Устюгова В.Е. 17.Чакин Д.С. 18.Шемекеева В.Е.
--	--

- технический эксперт в количестве 1 человека

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, 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.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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

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

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

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

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

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).

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).

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).

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 психолого-медико-педагогической комиссии, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии при наличии.

8. Методика оценивания результатов государственной итоговой аттестации

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из 100-балльной шкалы в 5-балльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Количество баллов	0-15,99	16-31,99	32-55,99	56-80

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

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

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

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

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

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

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

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.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом по техникуму 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 техникума, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК и главный эксперт.

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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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 техникумом без отчисления такого выпускника из техникума в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

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 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.

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.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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



Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО
от 25.09.2024 № 01-09-725

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2025

Структура комплекта оценочной документации

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания

Комплект оценочной документации

Настоящий комплект оценочной документации предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена.

Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. Центр проведения демонстрационного экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ – также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения демонстрационного экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр

проведения демонстрационного экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения демонстрационного экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределения 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.

11. 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 демонстрационного экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

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

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.

Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
	Модуль 1: Горячее блюдо из птицы 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	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь,

		домашней птицы, дичи, Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектowaniu), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	модуль 2: Десерт Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	Подготавливать рабочее место, оборудование,	уметь: подготавливать рабочее место,

	изделий, закусок разнообразного ассортимента:	сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении
--	---	--	---

			полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	модуль3: Приготовить три порции холодной закуски из курицы и печенки. 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	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных

			видов овощей, грибов, птицы, приготовления, порционировании (комплектующих), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
--	--	--	---

Требования к оцениванию

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁶	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	10,00
		Осуществление приготовления, не продолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается со глагола настоящего времени.

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера , оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работам в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

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

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,
8	Стеллаж 4 х уровневый	800х500х1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл
10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
13	Настольная вакуумноупаковочная машина	Настольная,камерная
14	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. CardReader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система

15	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый
----	-----	--------------------------------

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	(по 2 шт каждого размера для одного участника) GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая	(2шт на одного студента) Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса Материал металл	Молоток для отбивания мяса Материал металл
5	Терка 4 грани, материал металл	Терка 4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента) Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16	26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.
8	Сковорода	(2шт на одного студента) с антипригарным покрытием, Диаметр 24см
9	Сотейник	(2шт на одного студента) Объемом 0,8л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протираания Диаметр от 20	25 см
15	Тарелка круглая белая плоская	(9 шт на одного студента) Диаметром от

		30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые	(5 шт на одного студента) Пищевая сталь

Перечень расходных материалов

№п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60л
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл, 500мл
7	Плётка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20х30=2шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100гр
13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500мл
18	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200гр

23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500гр
30	Тыква	Максимальное количество 300гр
31	Свекла красная	Максимальное количество 200гр
32	Лук-порей	Максимальное количество 100гр
33	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100гр
34	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200гр
35	Перец чили	Максимальное количество 50гр
36	Чеснок	Максимальное количество 100гр
37	Томаты	Максимальное количество 300гр
38	Лук репчатый	Максимальное количество 300гр
39	Морковь	Максимальное количество 400гр
40	Апельсин	Максимальное количество 200гр
41	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200гр
42	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200гр
43	Груша	Максимальное количество 200гр
44	Лайм	Максимальное количество 100гр
45	Лимон	Максимальное количество 100гр
46	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
47	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
49	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200гр
50	Горошек зелёный	Свежемороженный, Максимальное количество 200гр
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр
54	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр
57	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100гр

58	Крупа гречневая	Максимальное количество 100гр
59	Булгур	Максимальное количество 100гр
60	Киноа	Максимальное количество 100гр
61	Полента	Максимальное количество 100гр
62	Какао Порошок	Максимальное количество 50гр
63	Шоколад темный	Максимальное количество 100гр
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 100гр
65	Шоколад белый	Максимальное количество 100гр
66	Миндаль орех	Максимальное количество 50гр
67	Орех фундук	Максимальное количество 50гр
68	Грецкий орех	Максимальное количество 50гр
69	Масло оливковое	Максимальное количество 300гр
70	Масло растительное	Максимальное количество 500гр
71	Уксус 9%	Максимальное количество 50гр
72	Оливки зеленые	Максимальное количество 50гр
73	Оливки черные	Максимальное количество 50гр
74	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200гр
75	Томатная паста	Максимальное количество 50гр
76	Уксус винный белый	Максимальное количество 30гр
77	Уксус винный красный	Максимальное количество 30гр
78	Пекарский порошок	Максимальное количество 20гр
79	Сахар	Максимальное количество 300гр
80	Сахарная пудра	Максимальное количество 100гр
81	Мёд цветочный	Максимальное количество 100гр
82	Изомальт	Максимальное количество 50гр
83	Сухари панировочные	Максимальное количество 200гр
84	Хлеб пшеничный	Максимальное количество 200гр
85	Мука пшеничная	Максимальное количество 600гр
86	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50гр
87	Соль мелкая	Максимальное количество 50гр
88	Соль крупная	Максимальное количество 50гр
89	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100гр
90	Сода пищевая	Максимальное количество 10гр
91	Соус соевый	Максимальное количество 100гр
92	Лавровый лист	Максимальное количество 4гр
93	Корица	Максимальное количество 4гр
94	Перец черный горошек	Максимальное количество 4гр
95	Перец черный молотый	Максимальное количество 4гр
96	Орегано	Максимальное количество 4гр
97	Куркума	Максимальное количество 4гр
98	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр

99	Зелень укропа	Максимальное количество 20 гр
100	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2 гр
101	Тимьян	Максимальное количество 10 гр
102	Розмарин	Максимальное количество 10 гр
103	Мята	Максимальное количество 10 гр
104	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр

План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении
оценочных материалов демонстрационного экзамена.

Требования к застройке площадки

№ п/ п	Наименование	Технические характеристики
1	Вентиляция	Вытяжные зонты над тепловым оборудованием
	Полы	Не должны иметь дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
	Освещение	Естественное и искусственное
	Водоснабжение	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3

8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

Инструкция по технике безопасности

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

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

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или

на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Образец задания

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

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо задв енедели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время недопускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Модуль №1:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Текст задания:

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

- минимум два гарнира;
- один должен содержать крупу;
-

второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

- один горячий соус.
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
-

сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль №2:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 3 порции десерта на основе
песочного теста на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- белковый крем;

-

начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;

- декоративный элемент из изомальта (карамели) или
шоколада; Особенности подачи:

- масса одной порции 90-130 грамм;

- оформление десерта на усмотрение участника;

- температура подачи десерта 1-14 °С (измеряется по борту тарелки);

- 3 порции десерта подаются на тарелках –

круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

--

сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику
составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных
материалов.

Модуль №3:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вид аттестации/уровень ДЭ:

Текст задания:

Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- минимум один гарнир на выбор участника;

-

декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.

- температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по борту тарелки);

- масса одной порции 90-130 грамм;

- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

--

сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Образец заполнения меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger - Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска - морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо - рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, тушёной моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочнобазиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от «__» _____ 2024г
№ _____
Председатель ЦК
_____ Т.Н.Тутаева

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ЧГПГТ
им. А.В Яковлева
_____ Е.Б. Валахов

Государственная итоговая аттестация

ПЕРЕЧЕНЬ

**закрепления заданий демонстрационного экзамена, включающего комплексную
практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность**

на 2024-2025 учебный год

Уровень демонстрационного экзамена: **профильный**

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа :413-ПК

№ п/п	Ф.И.О. студента	КОД задание демонстрационного экзамена	Дата выдачи задания	Подпись
1	Бадрутдинова А.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
2	Важенин Н.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
3	Власов Е.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
4	Галикаев В.В.	КОД 43.01.09-1-2025		
5	Галкина Л.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
6	Гребнева Н.В.	КОД 43.01.09-1-2025		
7	Крежевских В.В.	КОД 43.01.09-1-2025		
8	Крючкова А.И.	КОД 43.01.09-1-2025		
9	Кутин М.О.	КОД 43.01.09-1-2025		
10	Панченко И.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
11	Попов А.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
12	Попова А.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
13	Саблина А.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
14	Сангинова С.Т.	КОД 43.01.09-1-2025		
15	Сорокина В.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
16	Фазлеев А.В.	КОД 43.01.09-1-2025		
17	Юдина А. Д.	КОД 43.01.09-1-2025		

Мастер производственного обучения

В.В.Егорова

Преподаватель

С.В. Семькина

Документ подготовлен программой Росметод

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от «__» _____ 2024г
№ _____
Председатель ЦК
_____ Т.Н.Тутаева

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ЧГПГТ
им. А.В Яковлева
_____ Е.Б. Валахов

Государственная итоговая аттестация

ПЕРЕЧЕНЬ

**закрепления заданий демонстрационного экзамена, включающего комплексную
практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность**

на 2024-2025 учебный год

Уровень демонстрационного экзамена: **профильный**

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

414-ПК

№ п/п	Ф.И.О. студента	КОД задание демонстрационного экзамена	Дата выдачи задания	Подпись
1	Богатырев Н.Е.	КОД 43.01.09-1-2025		
2	Драничникова В.Р.	КОД 43.01.09-1-2025		
3	Дулова А.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
4	Жунусов Д.Р.	КОД 43.01.09-1-2025		
5	Короткова К.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
6	Миронов П.Д.	КОД 43.01.09-1-2025		
7	Паршукова Е.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
8	Пегачева С.М.	КОД 43.01.09-1-2025		
9	Петренко А.В.	КОД 43.01.09-1-2025		
10	Кудрявцева В.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
11	Содаль К.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
12	Соколова Е.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
13	Тимершина А.А.	КОД 43.01.09-1-2025		
14	Устюгова В.Е.	КОД 43.01.09-1-2025		
15	Чакин Д.С.	КОД 43.01.09-1-2025		
16	Шемекеева В.Е.	КОД 43.01.09-1-2025		

Мастер производственного обучения

В.В.Егорова

Преподаватель

С.В. Семькина

Документ подготовлен программой Росметод

Ознакомление студентов с планом и площадкой проведения

демонстрационного экзамена

на 2024-2025 учебный год.

группа № 413-ПК

№ п/п	Ф.И.О. студента	Дата ознакомления	Подпись
1	Бадрутдинова А.А.		
2	Важенин Н.С.		
3	Власов Е.С.		
4	Галикаев В.В.		
5	Галкина Л.А.		
6	Гребнева Н.В.		
7	Крежевских В.В.		
8	Крючкова А.И.		
9	Кутин М.О.		
10	Лукьянов Д.А.		
11	Околокулак К.А.		
12	Панченко И.С.		
13	Попов А.А.		
14	Попова А.А.		
15	Саблина А.А.		
16	Сангинова С.Т.		
17	Сорокина В.А.		
18	Фазлеев А.В.		
19	Юдина А. Д.		

Ответственный тех.эксперт площадки

С.В.Семыкина

группа № 414-ПК

№ п/п	Ф.И.О. студента	Дата ознакомления	Подпись
1	Богатырев Н.Е.		
2	Драничникова В.Р.		
3	Дулова А.С.		
4	Жунусов Д.Р.		
5	Короткова К.А.		
6	Кузнецова К.С.		
7	Миронов П.Д.		
8	Паршукова Е.А.		
9	Пегачева С.М.		
10	Петренко А.В.		
11	Попова О.А.		
12	Рахимова В.С.		
13	Содаль К.А.		
14	Соколова Е.А.		
15	Тимершина А.А.		
16	Устюгова В.Е.		
17	Чакин Д.С.		
18	Шемекеева В.Е.		

Ответственный тех.эксперт площадки

В.В.Егорова