

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК

Ю.Г. Попова

«13.12.2024» 2024г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ

«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

С.В. Ткалич

2024г.



**ПРОГРАММА  
государственной итоговой аттестации выпускников 2025  
по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»  
Группа ПРК-49**

Рассмотрена и рекомендована  
решением педагогического совета  
от 19.12.24 протокол № 2

Авторы:

1. Гаранина Анна Николаевна, заместитель директора по УПР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
2. Кислицына Вера Павловна, заместитель директора по УР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
3. Евлампиева Людмила Сергеевна, преподаватель профессиональных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
4. Демченко Татьяна Анатольевна, преподаватель профессиональных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ОДОБРЕНА:

Цикловой методической комиссией

от 13.12.2024 протокол № 3

Председатель ЦМК Н.Н. Федорченко

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
Процедура проведения ГИА	10
Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания	14
Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе).	15
Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.	17
Оценочные материалы демонстрационного экзамена	19

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Базовое образование при приеме на образовательную программу: основное общее образование.

Нормативной основой разработки Программы государственной итоговой аттестации являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017);
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р - 42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01.04.2020г. № Р-36;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации

выпускников ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по образовательным программам среднего профессионального образования ( в новой редакции ).

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Результатом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности (таблица 1)

Таблица 1

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Форма проверки их освоения
<b>ВПД 1</b>		
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	освоена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	освоена
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	освоена
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	освоена
<b>ВПД 2</b>		
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>		

<b>ассортимента</b>		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	освоена
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и кролика разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	освоена
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	освоена
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	освоена
<b>ВПД 3</b>		
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	освоена
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление закусок разнообразного ассортимента	освоена

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	освоена
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление птицы, дичи разнообразного ассортимента	освоена
<b>ВПД 4</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
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	освоена
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление разнообразного ассортимента	освоена
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление разнообразного ассортимента	освоена
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление ассортимента	освоена
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление ассортимента	освоена
<b>ВПД 5</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, работе в соответствии с инструкциями и регламентами	освоена
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	освоена
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	освоена
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	освоена
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	освоена
<b>ВПД 6</b> <b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>		

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами	освоена
ПК 6.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	освоена
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление продукции региональной кухни	освоена
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление	освоена
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации региональных супов, блюд из рыбы, мяса	освоена

Выпускник должен обладать общими компетенциями (таблица 2).

## Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций	Форма проверки их освоения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	освоена
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	освоена
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	освоена
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	освоена
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	освоена
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	освоена
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	освоена
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	освоена
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	освоена
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	освоена
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	освоена

**Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является демонстрационный экзамен. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА и направлен на определение уровня освоения выпускником материала,**



предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

## **2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация - часть основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, завершающая её освоение.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация проводится в центре проведения демонстрационного экзамена - на аккредитованной Федеральным институтом развития профессионального образования (ФИРПО) площадке, оснащенной для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### ***Программа государственной итоговой аттестации***

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к ДЭ определяются на основе выбранных комплектов оценочной документации и утверждается приказом директора после обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

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

### ***Особенности проведения демонстрационного экзамена***

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных Федеральным институтом развития профессионального образования (ФИРПО), с учетом профессиональных

стандартов. Задание демонстрационного экзамена является частью комплекта оценочной документации по компетенции.

Комплект оценочной документации - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий задания, перечень оборудования и оснащения, план застройки, требования к составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте [vom.fipro.ru](http://vom.fipro.ru) не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой аттестации.

#### ***Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена***

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На основе проведенного анализа оценочных материалов для Демонстрационного экзамена, утвержденных решением Федеральным институтом развития профессионального образования (ФИРПО), по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования образовательной организацией для проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2024 году **выбран комплект оценочной документации** для Демонстрационного экзамена код 43.01.09-1-2025 том1 (дата обновления 25.09.2024).

#### ***Место и логистика проведения демонстрационного экзамена***

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по адресу: г. Старый Оскол, мкр. Студенческий 4

Центр проведения демонстрационного экзамена обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена

#### ***Сроки проведения демонстрационного экзамена***

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком на 2024-2025 учебный год с 2 июня по 5 июня 2025года.

### *Государственная экзаменационная комиссия Состав и порядок работы*

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

### *Государственная экзаменационная комиссия состав и порядок работы*

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты Федерального института развития профессионального образования (ФИРПО).

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года

### *Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена*

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

Экспертная группа демонстрационного экзамена - группа экспертов, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

В состав экспертной группы включаются педагогические работники, представители работодателей, имеющие свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена, в количестве не менее 4 человек.

Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Главный эксперт демонстрационного экзамена - эксперт, возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена.

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

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

образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций,

осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается приказом директора техникума.

В ходе демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве экспертов

### **3. Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания.**

#### ***Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена***

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, утвержденной локальным актом техникума по КОМ Том 1 по Базовому уровню для Демонстрационного экзамена

Общее максимально возможное количество баллов за задания по всем критериям оценки составляет 50.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке (Приложение 4).

#### ***Методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку***

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов Ком Том 1 по Базовому уровню

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%.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

#### **4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)**

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о проведении государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом 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 Брайля или на компьютера 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;

д) 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.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.



## **5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

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

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

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации



**УТВЕРЖДЕНО**

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**  
(в редакции от 01.11.2024)

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.01.09 Повар, кондитер
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2025

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	Демонстрационный экзамен
<b>ДЭ БУ</b>	Демонстрационный экзамен базового уровня
<b>КОД</b>	Комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	Общая компетенция
<b>ОМ</b>	Оценочный материал
<b>ПА</b>	Промежуточная аттестация
<b>ПК</b>	Профессиональная компетенция
<b>СПО</b>	Среднее профессиональное образование
<b>ФГОС СПО</b>	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
<b>ЦПДЭ</b>	Центр проведения демонстрационного экзамена

## СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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

**КОД**  
**Комплекс требований для проведения ДЭ**

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

Таблица №1

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>
ГИА	Базовый уровень

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

**Общие организационные требования:**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в

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

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

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) волонтеров.

**Требование к продолжительности ДЭ.**

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица №2

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ<sup>1</sup></b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>3ч. 00 мин.</b>

---

<sup>1</sup>Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.



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

Таблица №3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач Профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение :составлять план действия
	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение :выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, Другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку Рабочего места повара в соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями

		и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в

---

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

		соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования

		ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
--	--	--

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица №4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, ввидом работ	<input checked="" type="checkbox"/>
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	<input checked="" type="checkbox"/>
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<input checked="" type="checkbox"/>
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<input checked="" type="checkbox"/>
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в	<input checked="" type="checkbox"/>

<sup>3</sup>Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

		соответствии с технологическими требованиями	
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании.	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■

	ПК: Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять	■

		горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
		Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании	■



		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий	■
--	--	--	---

		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования	
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты	
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
		Умение: осуществлять утилизацию отходов	
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	

		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования,	
--	--	---	--

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
		Умение: доводить до вкуса	
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, Упаковкой на вынос	
		Умение: соблюдать выход при порционировании	
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	

образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.

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

Таблица №5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50

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

Таблица №6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>5</sup>	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	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного 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
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья,	10,00

---

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>14,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 7.

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

Таблица № 7

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/ На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А



		пароконвектомата от 5. GN1/1.							
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка ,венчик+измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6м., допустимо без борта. С внутренней	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А

		Металлической полкой							
8.	Стеллаж	800x500x1800	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 Материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN1/1530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65мм GN1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99мм,	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		150мм,208мм.							
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
11.	Сотейник	Объемом 0,8л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
12.	Сотейник	Объемом 0,6л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
13.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
17.	Сито для протираания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
18.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
19.	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
20.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
21.	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
22.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	9	шт	А
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А

		или пластиковый.							
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
27.	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
28.	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
4.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	шт	А
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место	2	10	10	шт	А
7.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	25	40	50	шт	А
8.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	2	4	4	шт	А
		Универсальные, не							

9.	Салфетки из нетканого материала	менее 50шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
11.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
12.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и Кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13.	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
14.	Пакеты для мусора	60л, 120л (по 2шт каждого)	22.22.11	На 1 участника	4	4	4	шт	А
<b>Список продуктов</b>									
15.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
16.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А

17.	Масло сливочное	Максимальное количество 400гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
18.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20шт.	01.47.21	На 1 участника	20	20	20	шт	А
19.	Томаты Черри	Максимальное количество 200гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
20.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
21.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
22.	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
23.	Чеснок	Максимальное количество 50гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
24.	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
25.	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
26.	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
27.	Полента	Максимальное количество 100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
28.	Шоколад молочный	Максимальное количество 200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
29.	Масло растительное	Максимальное количество 500гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
30.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
31.	Оливки черные	Максимальное	01.26.11	На 1	0,050	0,050	0,050	кг	А

		количество50гр		участника					
32.	Уксус винный белый	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
33.	Сахар	Максимальное количество300гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
34.	Сахарная пудра	Максимальное количество400гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
35.	Мука пшеничная	Максимальное количество600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	А
36.	Крахмал картофельный	Максимальное количество50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
37.	Курица тушка	Потрошенная,от1600 гр	10.12.10	На 1 участника	1,600	1,600	1,600	кг	А
38.	Ванильный сахар	Максимальное количество10гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	А
<b>Общий стол</b>									
40.	Соль мелкая	Максимальное количество50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
41.	Куркума	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	А
42.	Ростки микрозелени	Максимальное количество2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	0,002	0,002	кг	А
43.	Мята	Максимальное количество10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	А
44.	Желатин листовой	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
45.	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	6	6	л	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
		Материал резина							



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

### 3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во	Количество о мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площад
						ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭ ПУ		

		характеристики		участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)						ки
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Стол производственный	Ух600x850,где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	2	2	шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
3.	Мясорубка электрическая	Производитель ность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б



<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Вода19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от24мая2024	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

		г.№262н«Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»								
4.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021г.№794-ст, в части ГОСТР51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б

#### 4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площад ки
				ПА	ГИА ДЭБУ	ГИАДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>								
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт	В
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17	1	1	1	шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В

8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>								

1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	1	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2	17.12.14	100	200	300	лист	В
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	2	3	4	шт	В

**Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

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

**5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		

**Перечень оборудования**

1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
----	-----------------------------	--	----------	-------------------	---	---	---	---	----	---

**Перечень инструментов**

1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
2	Степлерсо скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
3	Папка-регистратор	Безуголка, 75	22.29.25	На всех	-	1	1	1	шт	В

		мм, цвет - черный		экспертов						
4	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
5	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В

**Перечень расходных материалов**

1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	упак	В
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В



5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)								
2.	Интернет:	подключению ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)								
3.	Электричество:	380В, 220 В мощность не более 25кВт, 4 розетки.								
4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	От общего контура заземления здания								
5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах стыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону								
6.	Подведение/отведение ГХВС (при необходимости)	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.								
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	На усмотрение образовательной организации								

### Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

#### Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

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
16	16	6
17	17	6
18	18	6
19	19	6
20	20	6
21	21	9
22	22	9

23	23	9
24	24	9
25	25	9

### Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и 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»

Инструкция:

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); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочными 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.

Требования по технике безопасности и охране 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.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

-по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место

-выключить электрооборудование из сети.

**Организационные требования:**

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.

### Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

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, закусок разнообразного ассортимента.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1ч. 30 мин.
Модуль №2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1ч. 30 мин.
Модуль №3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00ч. 30 мин.

#### Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели 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 не допускается.

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:**

ПА, ГИА ДЭБУ, ГИА ДЭПУ (инвариантная часть) Текст задания:

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

- 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 35С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180г.;

- 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:**

ГИАДЭБУ, ГИАДЭПУ (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 1-14С (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. Необходимые приложения: нет

**Модуль №3:**

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

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**



**Заявка на продукты**Участник: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



-  Пароконвектомат
-  Стелаж
-  Раковина
-  Плита индукционная
-  Холодильник
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Стол
-  Стол общей зоны
-  Мясорубка
-  Упаковщик вакуумный
-  Слайсер
-  Весы
-  Огнетушитель
-  Аптечка

