

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Директор

ООО «ИмпериЯ»

А.М. Бакунин

«13» ноября 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Красноуфимский

многопрофильный техникум»

В.Л. Сычев

«18» ноября 2024 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E2EEF6AE7CB5EE154341D8ECF08FF167  
Владелец: Сычев Владимир Леонидович  
Действителен: с 21.09.2023 до 14.12.2024

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)  
по профессии**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Красноуфимск  
2024 г.

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по учебно-методической работе  
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский  
многопрофильный техникум»;

Ленкова О.Г., мастер производственного обучения ГАПОУ СО  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»;

Молочникова Н.Н., преподаватель ГАПОУ СО «Красноуфимский  
многопрофильный техникум»;

Шляпникова Людмила Викторовна, мастер производственного  
обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета (Протокол № 2  
от «07» ноября 2024 г.)

Председатель МС  /С.А. Калинина/

Рассмотрена на заседании педагогического совета с участием  
председателя ГЭК (Протокол № 3 от «13» ноября 2024 г.)

Председатель педагогического совета  /С.А. Калинина/

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
<b>1. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ. УРОВЕНЬ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....</b>	<b>7</b>
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>8</b>
2.1. Срок проведения государственной итоговой аттестации.....	8
2.2. Требования к площадке проведения демонстрационного экзамена .....	8
2.3. Требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации .....	8
2.4. Требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации.....	9
<b>3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (В ФОРМЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ) .....</b>	<b>10</b>
3.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена .....	10
3.2. Перечень оборудования и инструментов, расходных материалов, средств обучения для организации и проведения демонстрационного экзамена .....	111
3.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
3.4. Требования к составу экспертных групп и проведению экспертной оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена .....	24
3.5. Инструкции по технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена .....	25
3.6. Образец заданий демонстрационного экзамена .....	27
<b>4. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ...</b>	<b>31</b>
4.1. Содержательная часть оценки качества подготовки выпускников при проведении демонстрационного экзамена .....	37
4.2. Распределение баллов по критериям оценивания при выполнении заданий демонстрационного экзамена .....	33
4.3. Перевод баллов в отметку по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена.....	39
4.4. Оценивание результатов проведения государственной итоговой аттестации .....	41
<b>5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И (ИЛИ) АННУЛИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>42</b>
<b>6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ .....</b>	<b>45</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>47</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана **в соответствии с:**

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.04.2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;  
**документами ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»:**
- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22.06.2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Оценочными материалами демонстрационного экзамена Том 1 (КОД 43.01.09-1-2025) Повар, кондитер;  
**локальными актами техникума:**
- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

**В Программе государственной итоговой аттестации используются следующие термины и их сокращения:**

- базовый уровень демонстрационного экзамена – БУ ДЭ;
- профильный уровень ДЭ – ПУ ДЭ;
- выпускник ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» - выпускник;
- ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» - техникум;
- государственная итоговая аттестация – ГИА;
- государственная экзаменационная комиссия – ГЭК;
- демонстрационный экзамен – ДЭ;
- комплект оценочной документации – КОД;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих – ОПОП ППКРС;
- укрупненная группа профессий и специальностей – УГПС;
- Центр проведения демонстрационного экзамена – ЦПДЭ

**Программа государственной итоговой аттестации включает в себя:**

- форму проведения ГИА, уровень демонстрационного экзамена;
- срок проведения ГИА;
- требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА;
- требования к использованию средств связи при проведении ГИА;
- комплект оценочной документации ДЭ (в форме фонда оценочных средств), включающий в себя:
  - ✓ комплекс требований для проведения ДЭ;
  - ✓ перечень средств обучения;
  - ✓ перечень расходных материалов;
  - ✓ перечень оборудования и инструментов;
  - ✓ план застройки площадки ДЭ;
  - ✓ требования к составу экспертных групп;
  - ✓ инструкции по технике безопасности;
  - ✓ примерные образцы заданий ДЭ.
- оценивание результатов ГИА;

- порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам проведения ГИА, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА;
- особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программа ГИА утверждается директором техникума после её обсуждения и согласования на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК.

Выпускники должны быть ознакомлены с Программой ГИА не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА под подпись **(Приложение 1)**.

# **1. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ. УРОВЕНЬ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

ГИА выпускников по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме ДЭ.

## **Цель ДЭ:**

определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного ОПОП СПО, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

ДЭ проводится на базовом уровне (ДЭ БУ) (инвариантная часть КОД) на основе требований к результатам освоения ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, установленных ФГОС СПО.

По решению техникума и на основании заявлений выпускников (Приложение 2) ДЭ проводится на профильном уровне (ДЭ ПУ) (инвариантная часть КОД) на основе требований к результатам освоения ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, установленных ФГОС СПО.

Комплект оценочной документации (КОД) для проведения ДЭ размещен на официальном сайте оператора ДЭ (ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования») в сети «Интернет» в Банке оценочных материалов.

Оценочными материалами ДЭ по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер являются:

- **Оценочные материалы демонстрационного экзамена Том 1 (КОД 43.01.09-1-2025) Повар, кондитер**

✓ наименование квалификации (наименование направленности): **Повар-кондитер**

ссылка: <https://bom.firpo.ru/Public/2481>

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Срок проведения государственной итоговой аттестации**

Срок проведения ГИА устанавливается в соответствии с графиком проведения ДЭ по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

К ГИА допускаются выпускники:

- не имеющие академической задолженности,
- в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

### **2.2. Требования к площадке проведения демонстрационного экзамена**

ДЭ проводится в ЦПДЭ, который располагается в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адресу: Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Ремесленная, д. 7, мастерская «Поварское дело».

ЦПДЭ располагает необходимыми ресурсами для организации и проведения ДЭ по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

### **2.3. Требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО, ГИА проводится **государственной экзаменационной комиссией.**

**В состав ГЭК** входят:

- председатель ГЭК,
- заместитель председателя ГЭК,
- члены ГЭК.

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается **экспертная группа** из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер/УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Требования к составу экспертной группы приведены в Разделе 3.



#### **2.4. Требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации**

Выпускникам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения и выполнения заданий ДЭ запрещается иметь при себе и использовать средства связи (мобильные телефоны).

### **3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (В ФОРМЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ)**

#### **3.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена**

ДЭ проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя:

- конкретный комплект оценочной документации (КОД),
- варианты заданий,
- критерии оценивания

Оценочными материалами ДЭ по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер являются:

- **Оценочные материалы демонстрационного экзамена Том 1 (КОД 43.01.09-1-2025) Повар, кондитер**  
✓ наименование квалификации (наименование направленности): **Повар-кондитер**

ДЭ проводится в ЦПДЭ, который располагается в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адресу: Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Ремесленная, д. 7, мастерская «Поварское дело».

ЦПДЭ располагает необходимыми ресурсами для организации и проведения ДЭ по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Техникум знакомит с **планом проведения ДЭ** выпускников и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок **не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.**

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

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Главный эксперт:  
**не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ,**  
осуществляет:

- осмотр ЦПДЭ и проверку готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы и обучающихся;

- распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ;
- распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки;
- знакомство обучающихся со своими рабочими местами, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ;  
**в день проведения ДЭ:**
- осуществляет допуск обучающихся в ЦПДЭ на основании паспорта.

**Продолжительность ДЭ:**

ДЭ БУ (инвариантная часть) – 3 час. 00 мин.

ДЭ ПУ (инвариантная часть) – 3 час. 30 мин.

Формы документы, предназначенные для работы главного эксперта и членов экспертной группы и необходимые для автоматизации процессов, связанных с планированием, организацией и проведением ДЭ, выгружаются из следующих информационных систем Оператора ДЭ (ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»):

- информационной системы для формирования графиков графиков ДЭ и общего управления процессами их подготовки и проведения;
- информационной системы для размещения оценочных материалов, предназначенной для их формирования и хранения;
- информационной системы для оценивания результатов, предназначенной для непосредственного проведения ДЭ под руководством главного эксперта, оценивания результатов выполнения заданий ДЭ и оформления сопровождающей и итоговой документации ДЭ.

**3.2. Перечень оборудования и инструментов, расходных материалов, средств обучения для организации и проведения демонстрационного экзамена**

Для организации и проведения ДЭ предусмотрено использование следующего перечня оборудования и инструментов, расходных материалов, средств обучения из расчета на 5 (пять) рабочих мест, представленного в Таблице 1.

**Перечень оборудования и инструментов, расходных материалов,  
средств обучения для организации и проведения  
демонстрационного экзамена базового уровня**

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Количество на (одно) рабочее место	Кол-во на 5 (пять) рабочих мест
<b>Инфраструктура рабочего места участника ДЭ</b>				
<b>1. Перечень оборудования</b>				
1	Пароконвектомат	<p>Модель UNOX XEVC-0711-EPR. Габариты (Ш/Г/В): 750x773x843 мм .            Подключение: 220В, 380В.            Количество уровней – 7.            Расстояние между уровнями – 67мм. Тип гастроемкостей – GN1 1. Панель управления – электронная. Мощность – менее 11,7 кВт.            Температурный режим от 30-260<sup>0</sup>С. Мойка-автоматическая</p>	1 шт.	5 шт.
2	Стол подставка под пароконвектомат	<p>Габариты (Ш/Г/В): 800/800/670 мм. Материал столешницы - нержавеющая сталь. Каркас - разборный, профиль 40x40мм из нержавеющей стали.            Оснащён регулируемыми опорами для компенсации неровности пола. Наличие 6 направляющих для гастроемкостей GN1 1</p>	1 шт.	5 шт.
3	Плита	<p>Модель INDOKOR IN3500 4L. Установка: настольная.            Материал лицевой панели – нержавеющая сталь.            Количество зон нагрева – 4.            Напряжение – 380 В.            Мощность – 14 кВт.            Температурный режим +60<sup>0</sup>С - 240<sup>0</sup>С. Габариты (Ш/Г/В) 735/845/220 мм.</p>	1 шт.	5 шт.

4	Холодильный шкаф	<p>Модель Бирюса 310Е.          Количество полок - 5.          Объем 310л. Температурный режим: от 1<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С.          Габариты (Д/Ш/В) 572/620/1690 мм. Напряжение – 220В. Потребляемая мощность – 0,145. Дверь – распашная стеклянная.</p>	1 шт.	5 шт.
5	Блендер ручной погружной	<p>Модель Polaris РНВ 159I L Silent.          Блендер +насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан</p>	1 шт.	5 шт.
6	Планетарный миксер	<p>Модель KITCHENAID 5KSM150PSECA.          Тип стационарный, настольная          Габаритные размеры ВхШхГ, 362х222х343 мм. Материал корпуса – металл. Объем чаши – 4,8 л, нержавеющая сталь.          Число скоростей – 10.          Мощность – 0,3 кВт. Насадки - венчик, лопатка, лопатка с гибким ребром, крюк, защитный обод.</p>	1 шт.	5 шт.
7	Стол производственный	<p>Стол производственный с бортом, разделочный.          Габариты (Ш/Г/В) 1500х600х850 мм. Столешница – нержавеющая сталь. Каркас – разборный, профиль 40х40 мм из нержавеющей стали.          Сплошная полка из нержавеющей стали. Оснащён регулируемыми опорами для компенсации неровности пола.          С внутренней металлической полкой, глухой.</p>	3 шт.	15 шт.
8	Стеллаж	<p>800х500х1800 мм          материал металл, 4 уровня</p>	1 шт.	5 шт.
9	Мойка односекционная со столешницей	<p>1000х600х850 мм          материал металл</p>	1 шт.	5 шт.

10	Смеситель холодной и горячей воды	Смеситель для кухни (мойки) Fran F6052. Материал корпуса - латунь, управление – рычажное, покрытие – хром, тип проводника – гибкая. Количество монтажных отверстий – 1.	1 шт.	5 шт.
11	Весы настольные электронные	Модель CAS SW-05. Наибольший предел взвешивания 3 кг, наименьший предел взвешивания - 5 г. Вычитание массы тары. Питание от сети адаптер. температура эксплуатации: - 10 до +40 <sup>0</sup> С регулятором высоты компенсации неровности стола. Дискретность отсчета: 2 г. Напряжение 220В. Мощность 0,25 кВт. Размер платформы 241x192мм, Габариты 260x287x137мм.	1 шт.	5 шт.
12	Весы для молекулярной кухни	Миниатюрные электронные с высокой точностью взвешивания (предельный вес - 500 гр, точность - 0,01 г). Размер весов: 120x60 мм. Размер платформы для взвешивания: 50x60 мм. Материал корпуса – пластик. Материал платформы для взвешиваний - нержавеющей сталь. LCD дисплеем с подсветкой.	1 шт.	5 шт.
13	Кремер-сифон для сливок 0,25 л	Модель ISi Кремер-сифон Gourmet Whip. Тип – кремер-сифон. Состав: кремер – сифон, баллончики, набор стальных игл для кремер. Материал - нержавеющей сталь, объем - 0,25 л. Габариты - диаметр -70 мм, ширина – 206 мм, высота - 110 мм. Диапазон рабочих температур: от 1 <sup>0</sup> С до 75 <sup>0</sup> С.	1 шт.	1 шт.

<b>2. Перечень инструментов</b>				
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт. каждого размера на одно рабочее место)	6 шт.	30 шт.
2	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт. каждого размера на одно рабочее место)	2 шт.	10 шт.
3	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	1 шт.	5 шт.
4	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150 мм, 208 мм.	1 шт.	5 шт.
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3 шт.	15 шт.
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1 шт.	5 шт.
7	Терка	4 грани, материал металл	1 шт.	5 шт.
8	Миска металлическая	Объем: 0,5л, 1л, 3,5л диаметр: 16-26 см (по 2 шт. каждого размера)	6 шт.	30 шт.
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	1 шт.	5 шт.
11	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром 24 см	2 шт.	10 шт.
12	Сотейник	Объем 0,8 л	2 шт.	10 шт.
13	Набор разделочных досок с подставкой	Размер Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1 шт.	5 шт.
14	Термометр (щуп)	Модель ТЕ-113. Термометр цифровой, электронный высокотемпературный щуп (от -50 <sup>0</sup> С до +300 <sup>0</sup> С). Длина щупа: 125 мм. Видимая область ЖКД: 19x8мм. Тип индикатора: жидкокристаллический дисплей. Диапазон измерения: от 50 <sup>0</sup> С до +300 <sup>0</sup> С. разрешение по температуре: 0,1 °С. Точность ± 1 °С (в диапазоне от -20 <sup>0</sup> С до +120 <sup>0</sup> С) , точность ± 2 °С (в диапазоне от -50 <sup>0</sup> С до -20 <sup>0</sup> С и от 120 <sup>0</sup> С до 300 <sup>0</sup> С), период обновления показаний: 1 секунда автономное питание,	1 шт.	5 шт.

		время работы от батареи - 6000 часов; питание: 1 батарея 1,5V типоразмера AG 1,3/LR44/L1154 (11,6x5,4мм). Размеры: длина 200мм, диаметр 7-20мм. Защита: защитный колпачок для щупа.		
15	Термометр инфракрасный	Модель Martellato 50T002. Вид - лазерный. Диапазон измерения: от -50°C до +420°C. Точность ±1,5. Температурное разрешение: °C 0,1. Целеуказатель: точечный. Спектральный диапазон, 8-14 мкм. Подсветка дисплея: есть. Сохранение измеренного значения на дисплее: есть. Условие эксплуатации: температура, °C/ влажность,% 0-40 °C/ 10-95% при 30°C. Питание: крона/батарея.	1 шт.	5 шт.
16	Венчик	Материал - нержавеющая сталь. Размер - 280 мм, Длина ручки - 125 мм. 12 спиц	2 шт.	10 шт.
17	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	2 шт.	10 шт.
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	1 шт.	5 шт.
19	Ножницы для рыбы, птицы	Материал клинка: нержавеющая сталь, материал рукояти: пластик длина 23,4 см	1 шт.	5 шт.
20	Овощечистка	Овощечистка 150x60 мм с плавающим лезвием, горизонтальная	1 шт.	5 шт.
21	Скалка	Скалка с вращающимися ручками 400x70 мм, деревянная (бук)	1 шт.	5 шт.
22	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1 шт.	5 шт.
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	3 шт.	15 шт.
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объем - 60 литров	2 шт.	10 шт.
25	Мерный стакан	Объем – 1 литр, пластиковый	2 шт.	10 шт.



26	Ложки столовые	Пищевая сталь	5 шт.	25 шт.
27	Шенуа	Тип - дуршлаг конический. Материал - нержавеющая сталь. Диаметр – 24 см. Высота - 230 мм. Объем - 3,5 л.	1 шт.	5 шт.
28	Форма для тартов	Перфорированная, материал высококачественная нержавеющая пищевая сталь 304. Толщина стенок: 0.50 мм сталь d-8см, высота 2см.	3 шт.	15 шт.
29	Газовая горелка	Тип – кулинарная горелка. Состав – горелка (карамелизатор), баллон с газом. Материал корпуса – жаропрочные сталь и пластик. Тип управления – механический (пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения). Габаритные размеры - 135 x 56 x 100 мм. Карамелизатор TRISTAR YB-2611	1 шт.	5 шт.
30	Пинцет	Материал - нержавеющая сталь. Размер 15 см	1 шт.	5 шт.
31	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, набор 12 шт.	1 шт.	5 шт.
32	Формы для кекса	Материал нержавеющая сталь <b>Размер: 75x25 мм.</b>	3 шт.	15 шт.
<b>3. Перечень расходных материалов</b>				
1	Пергамент рулон	Рулон 10м	1 шт.	5 шт.
2	Фольга рулон	Рулон 10м	1 шт.	5 шт.
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2 шт.	10 шт.
4	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L пара	5 шт.	25 шт.
5	Плѐнка пищевая	Рулон 20м	1 шт.	5 шт.
6	Вакуумные пакеты разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	6 шт.	30 шт.
7	Баллоны с газом для кремера сифона	Сменные баллончики с газом N2O iSi igshiring food Professional Chargers (10 шт. в упаковке)	2 шт.	10 шт.
8	Мешки кондитерские одноразовые	10 микрон	2 шт.	10 шт.
9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	40 шт.	200 шт.
10	Стаканы одноразовые	200 мл	4 шт.	20 шт.

11	Салфетки из нетканого материала	Салфетки хозяйственные универсальные 50 шт. в рулоне, размер 20x30 см	1 шт.	5 шт.
12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Кухонные полотенца из хлопка 40x40 см	3 шт.	15 шт.
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	«Ника» дезинфицирующее средство, 5 л	1 шт.	5 шт.
14	Средство для мытья посуды, 500мл	«Ника», профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1 шт.	5 шт.
15	Губка для мытья посуды	Универсальные губки для посуды «Чистюля»	1 шт.	5 шт.
16	Пакеты для мусора	60 л, 120 л (по 2 шт. каждого размера)	4 шт.	20 шт.
<b>4. Список продуктов</b>				
17	Сыр Пармезан	количество - 50 гр	50 гр	250 гр
	Яйцо перепелиное	количество -		
18	Сыр Творожный	количество - 100 гр	100 гр	500 гр
19	Молоко 3,2 %	количество - 150 мл	150 мл	750 мл
20	Сливки 22%	количество - 200 мл	200 мл	1000мл
21	Масло сливочное	количество - 350 гр	350 гр	1750 гр
22	Яйцо куриное	количество – 6 шт.	6 шт.	30 шт.
23	Сметана 20%	количество - 100 гр	100 гр	500 гр
24	Капуста белокочанная	количество - 200 гр	200 гр	1000 гр
25	Баклажан	количество - 200 гр	200 гр	1000 гр
26	Томаты Черри	количество – 250 гр	250 гр	1250 гр
27	Огурец свежий	Количество – 100 гр	100 гр	500 гр
28	Цукини зелёный	количество - 200 гр	200 гр	1000 гр
29	Картофель крахмальный	количество - 200 гр	200 гр	1000 гр
30	Тыква	количество - 200 гр	200 гр	1000 гр
31	Лук репчатый	количество - 100 гр	100 гр	500 гр
32	Грибы шампиньоны	количество - 100 гр	100 гр	500 гр
33	Перец сладкий болгарский	количество - 100 гр	100 гр	500 гр
34	Чеснок	количество 10 гр	10 гр	50 гр
35	Морковь	количество 300 гр	300 гр	1500 гр
36	Апельсин	количество 100 гр	100 гр	500 гр
37	Зеленое яблоко Грени Смитт	количество 100 гр	100 гр	500 гр
38	Груша	количество 100 гр	100 гр	500 гр
39	Лайм	количество 100 гр	100 гр	500 гр
40	Лимон	количество 100 гр	100 гр	500 гр

41	Брокколи	Свежемороженая, количество 200 гр	200 гр	1000 гр
42	Брокколи	Свежая, количество 200 гр	200 гр	1000 гр
43	Капуста цветная	Свежемороженая количество 200 гр	200 гр	1000 гр
44	Смородина красная	Свежемороженая, количество 200 гр	200 гр	1000 гр
45	Смородина черная	Свежемороженая, количество 200 гр	200 гр	1000 гр
46	Черника	Свежемороженая, количество 100 гр	100 гр	500 гр
47	Ежевика	Свежемороженая, количество 100 гр	100 гр	500 гр
48	Облепиха	Свежемороженая, количество 100 гр	100 гр	500 гр
49	Клюква	Свежемороженая, количество 100 гр	100 гр	500 гр
50	Клубника	Свежемороженая, количество 100 гр	100 гр	500 гр
51	Шпинат	Свежемороженный, количество 100 гр	100 гр	500 гр
52	Агар-Агар	количество 20гр	20 гр	100 гр
53	Желатин гранулированный	количество 30гр	30 гр	150 гр
54	Белый рис (длиннозерный)	количество 60 гр	60 гр	300 гр
55	Булгур	количество 60 гр	60 гр	300 гр
56	Киноа	количество 60 гр	60 гр	300 гр
57	Полента	количество 60 гр	60 гр	300 гр
58	Крупа гречневая	количество 60 гр	60 гр	300 гр
59	Кус-кус	количество 60 гр	60 гр	300 гр
60	Какао Порошок	количество 20 гр	20 гр	100 гр
61	Шоколад темный	количество 60 гр	60 гр	300 гр
62	Шоколад белый	количество 60 гр	60 гр	300 гр
63	Миндаль орех (очищенный)	количество 50 гр	50 гр	250 гр
64	Орех кедровый (очищенный)	количество 50 гр	50 гр	250 гр
65	Масло растительное	количество 50 гр	50 гр	250 гр
66	Уксус 9%	количество 10 гр	10 гр	50 гр
67	Оливки зеленые	Количество 10 гр	10 гр	50 гр
68	Оливки черные	Количество 10 гр	10 гр	50 гр
69	Томатная паста	количество 10 гр	10 гр	50 гр
70	Пекарский порошок	количество 10 гр	10 гр	50 гр
71	Глюкоза (сироп)	количество 30 гр	30 гр	150 гр
72	Сахар	количество 250 гр	250 гр	1250 гр
73	Сахарная пудра	количество 100 гр	100 гр	500 гр
74	Изомальт	количество 50 гр	50 гр	250 гр

75	Сухари панировочные	количество 100 гр	100 гр	500 гр
76	Хлеб Пшеничный	количество 200 гр	200 гр	1000 гр
77	Мука пшеничная	количество 300 гр	500 гр	1500 гр
78	Крахмал картофельный	количество 20 гр	20 гр	100 гр
79	Крахмал кукурузный	количество 20 гр	20 гр	100 гр
80	Курица тушка	потрошенная, от 1600 гр	не менее 1600 гр	не менее 8000 гр
81	Печень куриная	количество 300 гр	300 гр	1500 гр
82	Бекон сырокопченный	количество 100 гр	100 гр	500 гр
83	Ванильный сахар	количество 10 гр	10 гр	50 гр
84	Соль мелкая	количество 20 гр	20 гр	100 гр
85	Сода пищевая	количество 10 гр	10 гр	50 гр
86	Перец черный молотый	количество 2 гр	2 гр	10 гр
87	Орегано	количество 2 гр	2 гр	10 гр
88	Паприка	количество 2 гр	2 гр	10 гр
89	Горчица дижонская	количество 10 гр	10 гр	50 гр
90	Ростки микрозелени	количество 4 гр	4 гр	20 гр
91	Тимьян	количество 2 гр	2 гр	10 гр
92	Розмарин	количество 2 гр	2 гр	10 гр
93	Мята	количество 2 гр	2 гр	10 гр
94	Паприка	количество 2 гр	2 гр	10 гр
95	Масло растительное для фритюра	количество 800 гр	800 гр	4000 гр
96	Зелень укропа	количество 2гр	2 гр	10 гр
97	Зелень петрушки	количество 2гр	2 гр	10 гр

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

1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2 шт.	10 шт.
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2 шт.	10 шт.
3	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак. Обувь профессиональная	1 шт.	5 шт.

<b>Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>			
<b>1. Перечень оборудования (на 5 рабочих мест)</b>			
1	Стол производственный	1200x600x850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой. Столешница – нержавеющая сталь. Каркас – разборный, профиль 40x40 мм из нержавеющей стали. Сплошная полка из нержавеющей стали. Оснащён регулируемыми опорами для компенсации неровности пола. С внутренней металлической полкой, глухой.	1 шт.
2	Кофемолка электрическая	Модель Bosch МКМ 6003. Мощность 180 Вт. Вместимость 75 г. Блокировка включения при снятой крышке. Система помола ротационный нож. Система помола - ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость - 75 г.	1 шт.
3	Мясорубка электрическая	Модель LILOMA TC12HD. Производительность – 120 кг/ч. Напряженность – 220 В. Мощность – 0,74 кВт. Наличие функции реверса. Габариты - 300x390x420 мм.	1 шт.
4	Шкаф шоковой заморозки	Модель Abat ШОК-10-1/1. Габариты 790x890x1590 мм. Количество уровней 10. Расстояние между уровнями 68мм. Напряжение 220 В. Мощность 2кВт. Гастроемкость GN 1/1. Температурный режим заморозки от С+90 <sup>0</sup> -18 <sup>0</sup> . Температура на охлаждение продуктов, от -90 <sup>0</sup> до +3 <sup>0</sup> .	1 шт.
5	Микроволновая печь	Модель - HURAKAN HKN-WP900G. Габаритные размеры 483x400x281мм. Режимы: Автоматическая разморозка / Микроволны + гриль / Гриль Напряжение питания, В 220. Мощность, кВт - 1,9. Объем, 23 л. Установка – настольная. Тип управления – механическое. Корпус из нержавеющей стали.	1 шт.

6	Слайсер	Модель Airhot SL 220. Тип управления – полуавтомат. Диаметр ножа - 220 мм. Максимальная толщина нарезки 15 мм. Материал корпуса – крашенный алюминий. Питание - 220В. Мощность двигателя - 0.15 кВт. Габариты 465x390x365 мм.	1 шт.
7	Блендер стационарный	Kitfort КТ -1359-3. Питание В: 220. Мощность, кВт: 1,5. Тип управления – механическое. Объем стакана, л: 2. Количество стаканов, шт.:1. Материал стакана: пластик. Материал корпуса: пластик. Вариатор: Да. Импульсный режим: Да	1 шт.
8	Фритюрница	Модель: HURAKAN HKN-FT4N Установка настольная. Габариты, мм 265x385x310. Мощность 2,5 кВт. Напряжение 220В. Количество ванн: 1. Материал корпуса: нержавеющая сталь. Материал ванны: нержавеющая сталь. Объем (л): 4.	1 шт.
9	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Модель - Hurakan HKN-VAC260M. Тип установки – настольная. Размеры камеры 390x320x130 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.18 кВт. Ширина 495 мм. Глубина 345 мм. Высота 340 мм.	1 шт.
10	Часы настенные (электронные)	Электроника 7. 220В,50Гц	1 шт.
<b>2. Перечень инструментов</b>			
не требуется			
<b>3. Перечень расходных материалов (на всю площадку ДЭ)</b>			
1	Вода 19л	Бутыль 19 л, ПЭТ-бутыль, 18,9 л, многооборотная, с ручкой	2 шт.

4. Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности (на всю площадку ДЭ)			
1	Кулер для воды	Модель Lesoto G-F 16Т. Электропитание 220В, 50Гц, мощность нагрева 500 Вт, размер – 259х305х845 см, вес 13 кг.	1 шт.
2	Аптечка	Оснащение по приказу Минздрава РФ от 24.05.2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	1 шт.
3	Огнетушитель переносной	Требования по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24.08.2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 «Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования»	1 шт.

### 3.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки ДЭ в соответствии с выбранным КОД по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлен ниже на Схеме 1.

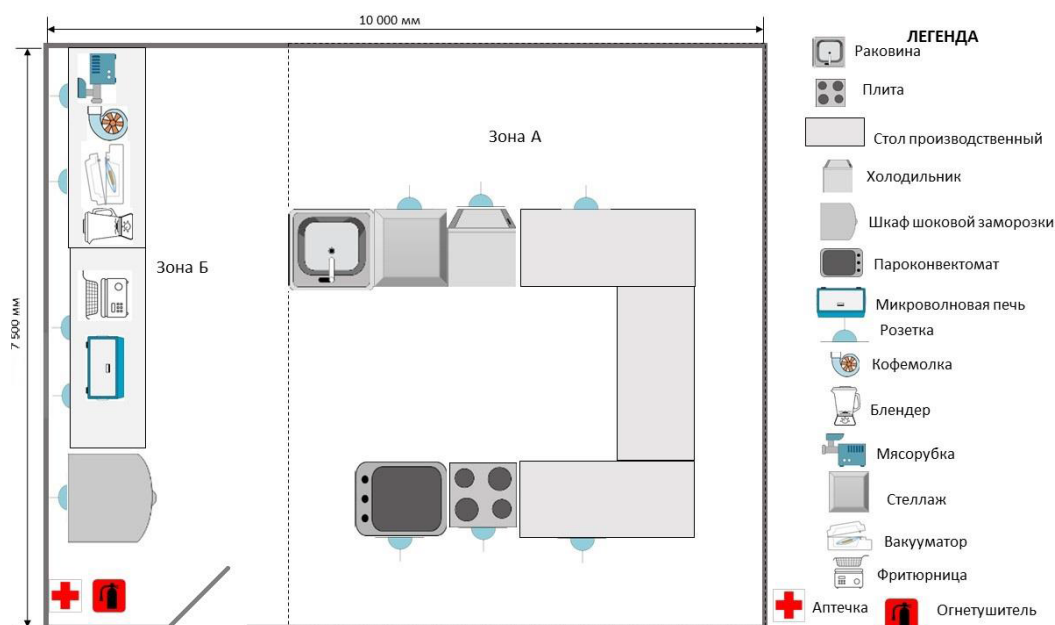


Схема 1

Общие требования к застройке площадки для организации и проведения ДЭ в соответствии с выбранным КОД по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлены в Таблице 2.

Таблица 2

**Общие требования к застройке площадки для организации и проведения демонстрационного экзамена базового уровня**

<b>Наименование</b>	<b>Техническая характеристика (описание)</b>	<b>Код зоны площадки</b>
Площадь зоны	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А, Б
Освещение	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А, Б
Интернет	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А, Б
Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки	А, Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания	А, Б
Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 <sup>2</sup> м на всю зону	А, Б
Подведение/отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения	А, Б

**3.4. Требования к составу экспертных групп и проведению экспертной оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена**

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа в количестве 3-х человек, исходя из требований, что в ЦПДЭ имеется 5 (пять) рабочих мест, где одновременно может находиться 5 (пять) обучающихся, сдающих ДЭ.

Экспертную группу возглавляет **главный эксперт**, который:

- является лицом, обладающим профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер/УГПС 43.00.00 Сервис и туризм;
- назначается из числа экспертов, включенных в состав ГЭК (при этом допускается совмещение одним лицом ролей главного эксперта и председателя ГЭК),



- организует и контролирует деятельность экспертной группы,
- обеспечивает соблюдение всех требований к проведению процедуры ДЭ,
- не участвует в оценивании результатов ДЭ.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет **экспертная группа**, которая:

- создается техникумом из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер/УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**Технический эксперт** назначается ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум», который отвечает за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности в ЦПДЭ.

**Технический эксперт вправе:**

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

При назначении главного эксперта и формировании экспертных групп для проведения ГИА техникумом соблюдается принцип независимой экспертной оценки.

### **3.5. Инструкции по технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена**

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 по технике безопасности.**

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.

*Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.*

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.

### **3.6. Образец заданий демонстрационного экзамена**

#### **Образец заданий демонстрационного экзамена базового уровня**

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 и доводится до студентов в подготовительный день.

Образец заданий ДЭ БУ приведен ниже в Таблице 3.

## Образец заданий демонстрационного экзамена базового уровня

<p><b>Наименование модуля в соответствии с видом деятельности из ФГОС СПО 43.01.09</b> <b>Повар, кондитер</b></p>	<p><b>Задания модуля</b></p>
<p><b>Модуль 1:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовить 3 (три) порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• минимум два гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ один должен содержать крупу;</li> <li>✓ второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.</li> </ul> </li> <li>• один горячий соус.</li> </ul> <p>Оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температура подачи блюда от 35<sup>0</sup>С и выше (измеряется по борту тарелки);</li> <li>• масса блюда минимум 180 г;</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см;</li> <li>• соус должен быть сервирован на каждой тарелке;</li> </ul> <p>Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ, и закрывается через 5 минут после подачи. Использовать продукты из списка расходных материалов.</p>
<p><b>Модуль 2:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовить 3 (три) порции десерта на основе песочного теста на выбор участника. Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• белковый крем;</li> <li>• начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;</li> <li>• декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада.</li> </ul> <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• масса одной порции 90-130 г;</li> <li>• оформление десерта на усмотрение участника;</li> <li>• температура подачи десерта 1-14<sup>0</sup> С (измеряется по борту тарелки);</li> <li>• 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.</li> </ul> <p>Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ, и закрывается через 5 минут после подачи. Использовать продукты из списка расходных материалов.</p>

## Образец заданий демонстрационного экзамена профильного уровня

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 и доводится до студентов в подготовительный день.

Образец заданий ДЭ ПУ приведен ниже в Таблице 4.

Таблица 4

## Образец заданий демонстрационного экзамена профильного уровня

<b>Наименование модуля в соответствии с видом деятельности из ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер</b>	<b>Задания модуля</b>
<b>Модуль 1:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовить 3 (три) порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: <ul style="list-style-type: none"><li>• минимум два гарнира:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ один должен содержать крупу;</li><li>✓ второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.</li></ul></li><li>• один горячий соус.</li></ul> Оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: <ul style="list-style-type: none"><li>• температура подачи блюда от 35<sup>0</sup>С и выше (измеряется по борту тарелки);</li><li>• масса блюда минимум 180 г;</li><li>• 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см;</li><li>• соус должен быть сервирован на каждой тарелке;</li></ul> Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ, и закрывается через 5 минут после подачи. Использовать продукты из списка расходных материалов.

<p><b>Модуль 2:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовить 3 (три) порции десерта на основе песочного теста на выбор участника. Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• белковый крем;</li> <li>• начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;</li> <li>• декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада.</li> </ul> <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• масса одной порции 90-130 г;</li> <li>• оформление десерта на усмотрение участника;</li> <li>• температура подачи десерта 1-14<sup>0</sup> С (измеряется по борту тарелки);</li> <li>• 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.</li> </ul> <p>Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ, и закрывается через 5 минут после подачи. Использовать продукты из списка расходных материалов.</p>
<p><b>Модуль 3:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовить 3 (три) порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника. Обязательные компоненты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• минимум один гарнир на выбор участника;</li> <li>• декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.</li> <li>• температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);</li> <li>• масса одной порции 90-130 грамм.</li> </ul> <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;</li> </ul> <p>Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ, и закрывается через 5 минут после подачи. Использовать продукты из списка расходных материалов.</p>

## 4. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества подготовки выпускников при проведении ГИА по ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в ходе экспертной оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена

### 4.1. Содержательная часть оценки качества подготовки выпускников при проведении демонстрационного экзамена базового уровня

Содержательная часть оцениваемых умений, навыков (практического опыта) приведена в Таблице 5.

Таблица 5

### Содержательная часть оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Вид деятельности	Перечень оцениваемых ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
<i>в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер</i>		
<b>ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН БАЗОВОГО УРОВНЯ</b>		
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	<b>Умение:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		<b>Умение:</b> подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		<b>Умение:</b> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<b>Умение:</b> обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<b>Умение:</b> осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями

		<b>Умение:</b> своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Навык (практический опыт):</b> соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умение:</b> составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> 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	<b>Умение:</b> 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	<b>Умение:</b> 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
		<b>Умение:</b> 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	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умение:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования



изделий разнообразного ассортимента		<b>Умение:</b> проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления
		<b>Умение:</b> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		<b>Умение:</b> соблюдения выхода при порционировании
		<b>Умение:</b> проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий
		<b>Умение:</b> проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос
		<b>Навык:</b> приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ</b>		
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	<b>Умение:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		<b>Умение:</b> подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		<b>Умение:</b> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<b>Умение:</b> обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		<b>Умение:</b> осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		<b>Умение:</b> своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Навык (практический опыт):</b> соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умение:</b> составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> 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	<b>Умение:</b> 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
		<b>Умение:</b> 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 различного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умение:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		<b>Умение:</b> проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<b>Умение:</b> выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления <b>Умение:</b> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты <b>Умение:</b> соблюдения выхода при порционировании <b>Умение:</b> проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий <b>Умение:</b> проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос <b>Навык:</b> приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навык:</b> подготовки рабочего места для порционирования
		<b>Умение:</b> соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		<b>Умение:</b> обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<b>Навык:</b> подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		<b>Умение:</b> осуществлять утилизацию отходов
		<b>Умение:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		<b>Навык:</b> подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Умение:</b> порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		<b>Умение:</b> доводить до вкуса
		<b>Умение:</b> проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		<b>Умение:</b> соблюдать выход при порционировании
		<b>Умение:</b> выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		<b>Умение:</b> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		<b>Навык:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

## 4.2. Распределение баллов по критериям оценивания при выполнении заданий демонстрационного экзамена

Распределение баллов по критериям оценивания при выполнении заданий ДЭ БУ приведено в Таблице 6.

Таблица 6

### Распределение баллов по критериям оценивания при выполнении заданий демонстрационного экзамена базового уровня

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности)	Критерий оценивания (в соответствии с наименованием ПК, ОК)	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 кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания при выполнении заданий ДЭ ПУ приведено в Таблице 7.

Таблица 7

**Распределение баллов по критериям оценивания  
при выполнении заданий демонстрационного экзамена  
профильного уровня**

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания (вид деятельности)</b>	<b>Критерий оценивания (в соответствии с наименованием ПК, ОК)</b>	<b>Баллы</b>
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 кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе 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
<b>ИТОГО</b>			<b>80,00</b>

#### **4.3. Перевод баллов в отметку по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД.

Несоблюдение экзаменуемыми требований по охране труда и производственной безопасности может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки.

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

Техникум самостоятельно устанавливает шкалу перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ, в отметку.

Шкалу перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ БУ, в отметку приведена в Таблице 8.

Таблица 8

**Шкала перевода баллов, полученных за выполнение заданий демонстрационного экзамена базового уровня, в отметку**

<b>Отметка</b>	<b>«5»</b>	<b>«4»</b>	<b>«3»</b>	<b>«2»</b>
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	70,00 – 100,00	40,00 – 69,99	20,00 – 39,99	0,00 – 19,99
Количество баллов	35-50	20-34,99	10-19,99	0,00-9,99

Шкалу перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ ПУ, в отметку приведена в Таблице 9.

Таблица 9

**Шкала перевода баллов, полученных за выполнение заданий демонстрационного экзамена профильного уровня, в отметку**

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



#### **4.4. Оценивание результатов проведения государственной итоговой аттестации**

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

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок:

- «отлично»,
- «хорошо»,
- «удовлетворительно»,
- «неудовлетворительно»

и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Протокол заседания ГЭК подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК, и хранится в архиве техникума (**Приложение 3**).

## **5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И (ИЛИ) АННУЛИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию (далее – апелляция):

- о нарушении, по его мнению, Порядка проведения ГИА, и (или)
- о несогласии с результатами ГИА.

**Апелляция подается** в апелляционную комиссию:

- лично выпускником  
или
- родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника

**Апелляция подаётся** в следующие сроки:

- о нарушении Порядка проведения ГИА - непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из ЦПДЭ.
- о несогласии с результатами ГИА - 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 техникумом 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 данном учебном году в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашаются:

- председатель ГЭК,
- главный эксперт,

при необходимости:

- члены экспертной группы,
- технический эксперт.

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.

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.

### **Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.**

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка проведения ГИА 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 случае удовлетворения апелляции:**

- результаты проведения ГИА подлежат аннулированию,
- при этом 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 четырех месяцев после подачи апелляции.

### **В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении ДЭ:**

в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляются:

- 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).

**Решение апелляционной комиссии:**

- не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК,
- является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника,
- является основанием для 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,
- доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии,
- оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума;
- является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 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 (далее – выпускники с ОВЗ) ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Техникум обеспечивает организацию доступной среды в ЦПДЭ и иных необходимых условий в случае участия в ДЭ выпускников с ОВЗ.

**При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:**

- проведение ГИА для выпускников с ОВЗ совместно с участниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для участников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора (ассистента), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы) (при необходимости);
- пользование техническими средствами, необходимыми выпускникам с ОВЗ при прохождении ГИА в форме ДЭ с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, расположение аудитории на первом этаже, наличие специальных кресел).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ОВЗ:

**а) для слепых:**

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, КОД, задания ДЭ оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля/в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых/зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля/на компьютере со

специализированным программным обеспечением для слепых/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 ГИА 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;

**г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением/надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников с ОВЗ создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

Выпускники с ОВЗ или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников данной категории **не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА** подают в техникум:

- **письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий** при проведении ГИА,
- прикладывают к заявлению **копии рекомендаций ПМПК,**
- **для детей-инвалидов, инвалидов** - оригинал или заверенную копию **справки об инвалидности,** копию рекомендаций ПМПК (при наличии).

# ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

## Образец

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Лист ознакомления  
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
в 2024-2025 учебном году**

Группа № \_\_\_\_\_

Дата ознакомления: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Ознакомил: \_\_\_\_\_  
(ФИО, должность) \_\_\_\_\_ (подпись)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Подпись студента
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

**Образец заявления обучающегося на сдачу демонстрационного экзамена  
профильного уровня**

Директору  
ГАПОУ СО «Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
Сычеву В.Л.  
от обучающегося

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество полностью)*  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
курс \_\_\_\_\_ форма обучения очная  
учебная группа \_\_\_\_\_  
эл. почта \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу разрешить мне при проведении государственной итоговой аттестации сдавать демонстрационный экзамен профильного уровня:  
КОД 43.01.09-1-2025, наименование квалификации (наименование направленности): Повар-кондитер

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

Подпись: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*(расшифровка подписи с указанием фамилии и инициалов)*



**Образец протокола заседания  
государственной экзаменационной комиссии  
по результатам проведения государственной итоговой аттестации  
выпускников**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ПРОТОКОЛ  
заседания государственной экзаменационной комиссии**

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Группа № \_\_\_\_

Образовательная программа (ППКРС): 43.01.09 Повар, кондитер

Форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен

Государственная экзаменационная комиссия в составе:

Председатель: \_\_\_\_\_;  
(ФИО, должность, место работы)

Заместитель председателя: \_\_\_\_\_;  
(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, место работы)

приняла решение об утверждении результатов государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель ГЭК

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Секретарь ГЭК:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)