

Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Губкинский горно-политехнический колледж»

**РАССМОТРЕНО**

на заседании  
педагогического  
совета

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

**СОГЛАСОВАНО**

директор филиала №2  
ООО «ТПО»

/Л.Б. Черных /

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. директора ОГАПОУ  
«Губкинский горно-  
политехнический  
колледж»

/Щепихина Г.И./

«29» августа 2025г

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
2025-2026 учебный год  
для очной формы обучения (профильный уровень)**

г. Губкин 2025 год

### РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании предметно-цикловой комиссии  
сервиса, экономики и здорового образа жизни

Протокол № 1  
от « 29 » август 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии  
Е.А. /Е.А.Королёва/

### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
ОГАПОУ «Губкинский  
горно-политехнический колледж»

А.В. Николаева  
« 29 » август 2025 г.

**Организация - разработчик:** Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

#### Разработчики:

Королёва Е.А., преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии является частью основной образовательной программы ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» по данной профессии среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. N 800).

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к уровню освоения дисциплин и компетенций обучающихся, и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

### **Требования к уровню подготовки выпускников**

Формой государственной итоговой аттестации в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования является демонстрационный экзамен профильного уровня.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

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

Выполнение демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня освоения следующих общих, профессиональных компетенций и личностных результатов, соответствующих основным видам профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Выпускник должен быть готов к следующим видам деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ВПД6. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

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

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

ВПД7. Приготовление и подготовка к реализации продукции диетического питания

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции диетического питания, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции диетического питания разнообразного ассортимента.

ЛР 16. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 17. Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 18. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 19. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 20. Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 23. Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.

В Программе используются следующие сокращения:

ДЭ - демонстрационный экзамен

ГИА - государственная итоговая аттестация

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ЛР- личные результаты

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

## **2. Требования к уровню подготовки выпускников**

Формой государственной итоговой аттестации в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования является демонстрационный экзамен профильного уровня.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

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

Выполнение демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня освоения следующих общих, профессиональных компетенций и личностных результатов, соответствующих основным видам профессиональной деятельности

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

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

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

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

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

**Выпускник должен быть готов к следующим видам деятельности:**

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ВПД6. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

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

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

ВПД7. Приготовление и подготовка к реализации продукции диетического питания

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции диетического питания, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции диетического питания разнообразного ассортимента.

ЛР 16. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 17. Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 18. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 19. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 20. Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 23. Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.

### **3. Процедура проведения ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценивания

результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса по соответствующей образовательной программе.

3.1. Формой государственной итоговой аттестации в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдача демонстрационного экзамена профильного уровня.

3.2. Процедура проведения ДЭ.

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций.

По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ

2. Проверка и настройка оборудования экспертами, выполнение студентами заданий

3. Подведение итогов и оглашение результатов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

### **Код комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-2023**

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

## **1. КОД**

### **1.1 Комплекс требований для проведения ДЭ**

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

Таблица № 1

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>
ПА	-
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований

к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

1. 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) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать: 1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1,2,3.

В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняющие роль кухонного работника.

2. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер, допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

### **Требование к продолжительности ДЭ.**

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	профильный	Инвариантная часть	<b>4 ч. 00 мин.</b>

**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</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	ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
ПК.2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
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	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		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
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия

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 ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■
		Умение: 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	■
	ПК: 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■

		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■
	ПК:2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Умение: выдерживать температуру приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■
	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	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	
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК:5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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	
	ПК:5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: соблюдения выхода при порционировании</p> <p>Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий</p> <p>Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>
Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	и ПК: 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умение: подготовки рабочего места для порционирования</p> <p>Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умение: осуществлять утилизацию отходов</p> <p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p>	<p>■</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>

Навык: выбора оборудование,  
производственный инвентарь,  
инструменты, посуду в соответствии с  
видом работ

ПК: 3.4 Осуществлять Умение: порционировать,  
приготовление, творческое сервировать и оформлять бутерброды,  
оформление и подготовку к холодные закуски, для  
реализации бутербродов, канапе, подачи с учетом рационального  
холодных закусок разнообразного использования  
ассортимента ресурсов, соблюдением санитарных  
требований

## Требования к оцениванию.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ		75 из 75

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>8,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>5,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>3,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<b>7,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>

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	<b>7,00</b>
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>18,00</b>
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	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>14,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

**Выписка из программы ГИА группы ПК-20 по профессии СПО  
43.01.09 Повар, кондитер**

Перевод полученных за выполнение заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена баллов в отметку по пятибалльной шкале осуществляется в соответствии с положением о Государственной итоговой аттестации ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» и в соответствии с переводной шкалой (при максимальном балле 75,00):

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

Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у какого-либо из участников экзамена. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы экспертной группы в целом.

Итоговый протокол и экзаменационная ведомость подписывается всеми членами экспертной группы.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 8.

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 № 8

<b>Кол-во рабочих мест: не менее 3</b>		
<b>Количество зон застройки площадки: 2</b>		
<b>Зоны площадки</b>		
<b>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</b>	<b>Код зоны площадки</b>	<b>Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ ПУ)</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ
--	------	-----------

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест
<b>Перечень оборудования</b>					
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	3
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	3
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	3
4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	3

5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	3
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	3
7	Блендер погружной ручной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	3
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	3
9	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	11
10	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	3
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт	
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт	

15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	
16	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1
17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1
18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1
22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
23	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
24	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1
<b>Перечень инструментов</b>					
1	Гastroемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт	18

	для одного участника)				
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	3
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	9
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт	3
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	3
6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	18
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	1	шт	3
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт	6
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	6
10	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт	3
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	3
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	3
13	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1	шт	3

14	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	шт	3
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	3
16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	
19	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт	
20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	
21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	6
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	3
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	15
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	15

25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт	4
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3
<b>Перечень расходных материалов</b>					
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	3
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	10
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	1	шт	3
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	9
7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	6
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	3

10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	3
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	6
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	6
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт	60
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60
15	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	3
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	3
17	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%	1	шт	1
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт	18
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	30
<b>Список продуктов</b>					
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3

2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт	30
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг	1500
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт	60
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000
11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
14			0,2	кг	0,6

	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр			
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг	0,6
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг	0,6
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2
	Апельсин	Максимальное количество 300 гр			

29			0,3	кг	0,9
30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
31	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6

44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
47	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
48	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06
54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг	0,09
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06
56	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3

59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
68	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
69	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
70	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
71	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
72	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15

73	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
74	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
75	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг	0,3
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
82	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09
85	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9

88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9
90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
93	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6
95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	1,8
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
99	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг	4,8
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03

104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04
112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04
113	Ростки микрорзелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг	0,006
114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06

119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06
120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л	6
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>					
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	6
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	3
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1

### 1.3 Инструкция по технике безопасности

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

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

#### **Инструкция:**

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

Подготовить рабочее место:

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

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

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

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

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

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

40

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.

## РАССМОТРЕНО

на заседании предметно- цикловой  
комиссии сервиса, экономики  
и здорового образа жизни  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025  
\_\_\_\_\_ /Королёва Е.А. /

## УТВЕРЖДЕНО

зам. директора  
« » \_\_\_\_\_ 2025  
\_\_\_\_\_ Щепихина Г.И.

### Задание для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

#### Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, **вид полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35<sup>0</sup> С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках  $\frac{41}{41}$  круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику

составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

## **Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия**

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- **форма** мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника. Особенности подачи:
- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

## **Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда**

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, **вид (форма) нарезки** овоща определяется в подготовительный день. Особенности подачи:
- температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по краю борта

тарелки);

- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.



