

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

*Роман* Д.Ф. Трофимова  
«12» декабря 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ «ДИТК»  
*Ольга* В.Г. Матвеева



ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

43.01.09 Повар, кондитер  
2025 – 2026 учебный год

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчики:

Кобылкевич Е.Ю. – заведующий отделом практического обучения и трудоустройства выпускников

Литвинец Л.Б. – преподаватель дисциплин профессионального цикла

Перелыгина О.К. – преподаватель дисциплин профессионального цикла

Морева А.М. – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО

Предприятие Чайхана "Coffee Time"

Должность менеджер

ФИО Вениаминовская Елена Рыбкина

Подпись *Наташа*

СОГЛАСОВАНО

Наименование регионального учебно-методического объединения (РУМО):  
«Поварское и кондитерское дело»

Председатель Вербицкая Наталья Александровна

(ФИО)

Подпись *Наташа*

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 4 от «11» декабря 2025 г.

Председатель ЦМК *Наташа* Кобылкевич Е.Ю.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	3
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	5
СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	9
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК .....	10
ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	10
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	11
ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА .....	12
ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ .....	14
ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ .....	14
Приложения .....	16-55

## ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказом министерства профессионального образования и занятости населения Приморского края от 16.12.2025 № 455 «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников краевых государственных профессиональных образовательных учреждений, подведомственных министерству профессионального образования и занятости населения Приморского края, в 2026 году»;

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК»;

- Положением о порядке подачи и рассмотрения апелляции в период проведения государственной итоговой аттестации в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Дальнегорский индустриально-технологический колледж».

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар, кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Программа государственной итоговой аттестации рассматривается на заседании цикловой методической комиссией, согласовывается с представителем предприятия, с региональным учебно-методическим объединением «Поварское и кондитерское дело», заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждается директором КГА ПОУ «ДИТК».

## **Список используемых сокращений**

ГИА – государственная итоговая аттестация

ДЭ – демонстрационный экзамен

ДЭ БУ – демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ – демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД – комплект оценочной документации

ОК – общая компетенция

ОМ – единый оценочный материал

ПА – промежуточная аттестация

ПК – профессиональная компетенция

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена

## **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Программа ГИА является обязательной для всех обучающихся, завершающих освоение образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также для администрации, преподавателей и членов государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), участвующих в проведении ГИА.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

### **Виды деятельности**

<b>Код и наименование вида деятельности (ВД)</b>	<b>Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД</b>
1	2
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ВД.03 Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Таблица 2

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником**

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>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</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>
ВД.03 Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>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</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>

ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента
	ПК 5.5 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## **СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня с вариативной частью.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности (комплексные задачи) в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД). Комплект оценочной документации на демонстрационный экзамен 2026 году представлен в Приложении 1.

Подготовка к государственной итоговой аттестации определяется этапами выполнения форм и видов ГИА. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и полностью выполнившие учебный план по основной профессиональной образовательной программе.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Требования к проведению демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен профильного уровня с вариативной частью проводится на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), из размещенных на официальном сайте ФГБОУ ДПО ИРПО (КОД 43.01.09-1-2026).

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Для перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена для выпускников, применяют следующую шкалу перевода, представленную в таблице 3.

Таблица 3

<b>Оценка</b>	<b>2 (неудовлетворительно)</b>	<b>3 (удовлетворительно)</b>	<b>4 (хорошо)</b>	<b>5 (отлично)</b>
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%

## **ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА**

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении Положения подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления с участием не менее двух третей ее состава. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении Положения апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Положения не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Положения подтвердились и повлияли на результат ГИА. В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные приказом директора без отчисления такого выпускника из колледжа в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

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

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

подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

## **ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей инвалидов и инвалидов:

- а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
- б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабосылающих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
- г) для лиц с

нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей); письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме; д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медицинско-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар, кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	<i>ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569</i>
Уровень демонстрационного экзамена:	профильный с вариативной частью
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2026

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

КОД ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные предприятием ИП Роговая Г.М., заинтересованного в подготовке кадров соответствующей квалификации. КОД ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части – инвариантную часть и вариативную часть.

#### **Общие организационные требования:**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях 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. КГА ПОУ «ДИТК» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ является площадка в КГА ПОУ «ДИТК» по адресу г. Дальнегорск, проспект 50 лет Октября, д. 18.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. КГА ПОУ «ДИТК» 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, 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. КГА ПОУ «ДИТК» обязан 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. 2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника. 3. 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.

16. Продолжительность ДЭ – не более 05 часов 00 минут.

#### **Требования к содержанию КОД**

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица 4) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ.

Таблица 4

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок изделий, разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами
		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
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		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

	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>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</p>
		<p>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</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составить план действия</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице 5.

Таблица 5

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	№ Модуля
<b>Инвариантная часть КОД</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	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	1

	соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	1
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	1
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1

	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	1
		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	1
	OK. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	1
Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	2

	<p>ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</p> <p>Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p>	2	
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	3
			<p>Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	3
			<p>Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной</p>	3

		безопасности, охраны труда	
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	3
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	3
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	3
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	3
		Умение: доводить до вкуса	3
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	3
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования	3

		ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	3
<b>Вариативная часть КОД</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	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	2
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	2
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	2
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями	2
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	
<b>№ Модуля</b>		<b>Наименование выполняемой задачи</b>	
Модуль 1		Приготовление, оформление и реализация горячего блюда	

Модуль 2	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия
Модуль 3	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда
Модуль 4	Приготовление консоме из курицы с гарниром

### Требования к оцениванию.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице 6.

Таблица 6

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
<b>Инвариантная часть</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	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		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	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	11,00

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами		
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00	
<b>ВСЕГО (инвариантная часть)</b>			<b>75,00</b>	
<b>Вариативная часть</b>				
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	4,50	
		Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	4,50	
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	4,00	
		Вкус всех компонентов блюда	4,00	
		Общая гармоничность блюда	4,00	
		Внешний вид блюда	4,00	
<b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>			<b>25,00</b>	
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100,00</b>	

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблице 7.

Таблица 7

<b>1. Зоны площадки</b>					
<b>Наименование зоны площадки</b>		<b>Код зоны площадки</b>			
Рабочее место участника				А	
Общая зона				Б	
Рабочее место экспертов / Главного эксперта				В	
<b>2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ</b>					
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Минимальные (рамочные) технические характеристики</b>	<b>Расчет кол-ва (на 1 раб. место/На 1 участника)</b>	<b>Количество</b>	<b>Единица измерения</b>
<b>Перечень оборудования</b>					
1	Пароконвекто мат	"Аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный инжекционного типа АВАТ ПКА6-1/1ВМ2 Мощность 9,5 кВт. Количество уровней пароконвектомата 6. 3N/РЕ	На 1 раб. место	1	шт
2	Стол подставка под пароконвекто мат	Стол для пароконвектомата КСП-90/7 90 12	На 1 раб. место	1	шт
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	На 1 раб. место	1	шт
4	Холодильный шкаф	"Шкаф холодильный Бирюса 310Е, (Россия), 310 л., 5 полок стеклянных. Дверь стекло.	На 1 раб. место	1	шт
5	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	На 1 раб. место	1	шт
6	Планетарный миксер	Торгмаش, МП-5 Габаритные размеры, мм: 420x240x420 Объем дежи, л: 5 бесступенчатое регулирование 75-660 об/мин. Напряжение, В: 220 Мощность, кВт: 0,37. Вес, кг: 13	На 1 раб. место	1	шт
7	Стол производствен ный	Стол производственный пристенный Kroner СПЭ 1800/600/850 (столешница с бортом), с внутренней металлической полкой глухой;	На 1 раб. место	1	шт

8	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	На 1 раб. место	1	шт
9	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	На 1 раб. место	1	шт
10	Смеситель холодной и горячей воды	"Смеситель Swes 2-х вентильный	На 1 раб. место	1	шт
11	Весы настольные электронные	"Весы электронные настольные CAS SWN-06 (0,02-6 кг)"	На 1 раб. место	1	шт
12	Весы для молекулярной кухни	"Весы электронные настольные CAS MWP-300 (предел взвешивания - 300 гр., цена поверочного деления 0,01 гр.)	На 1 раб. место	1	шт
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Сифон KASFE (материал нержавеющая сталь 0,25л, 70*70*206 мм)	На 1 раб. место	1	шт

#### Перечень инструментов

1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм (1 шт на рабочее место). GN2/3 354x325x40 мм. GN 1/2 265x325x20 мм. GN1/3 176x325x40 мм. GN1/9 176x105x65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	На 1 раб. место	9	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)	На 1 раб. место	2	шт
3	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	На 1 раб. место	1	шт
4	Набор ножей поварская тройка	нержавеющая сталь, длина клинка 160мм, 220 мм,300 мм	На 1 раб. место	1	шт
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	На 1 раб. место	3	шт
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	На 1 раб. место	1	шт
7	Терка	4 грани, материал металл	На 1 раб. место	1	шт

8	Набор металлических мисок	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт каждого объема	На 1 раб. место	6	шт
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	На 1 раб. место	1	шт
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	На 1 раб. место	2	шт
11	Сотейник	Объём 0,8 л	На 1 раб. место	2	шт
12	Сотейник	Объём 0,6 л	На 1 раб. место	2	шт
13	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	На 1 раб. место	1	шт
14	Термометр (шуп)	Электронный	На 1 раб. место	1	шт
15	Термометр инфракрасный	Электронный	На 1 раб. место	1	шт
16	Венчик	Не менее 240 мм	На 1 раб. место	2	шт
17	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	На 1 раб. место	2	шт
18	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	На 1 раб. место	1	шт
19	Ножницы для рыбы, птицы	металл	На 1 раб.	1	шт
20	Овощечистка	Нержавеющая сталь, Овощечистка 18 см, лезвие 5 см вертикальное или горизонтальное	На 1 раб. место	1	шт
21	Скалка	Материал дерево или силикон с пластиком 300-400 мм	На 1 раб. место	1	шт
22	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до +	На 1 раб. место	2	шт
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	На 1 раб. место	6	шт
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Пластик объемом 15-20 л	На 1 раб. место	2	шт
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический	На 1 раб. место	2	шт

		или пластиковый			
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	На 1 раб. место	5	шт
27	Газовая горелка с баллоном	Горелка Multi-Purpos Gas Torch + газовый баллон	На 1 раб. место	1	шт
28	Пинцет	Металлический или с пластиковым наканечником	На 1 раб. место	1	шт
29	Набор кондитерских насадок	нержавеющая сталь	На 1 раб. место	1	шт
30	Тарелка глубокая белая (для закуски)	Диаметр не менее 26 см, с широкими плоскими ровными полями	На 1 раб. место	3	шт
31	Щипцы	из нержавеющей стали	На 1 раб. место	1	шт
32	Формы силиконовые	Материал силикон	На 1 раб. место	2	шт
33	Лопатка- палетка	Материал пластик/нержавеющая сталь	На 1 раб. место	2	шт
34	Молд силиконовый	Материал силикон	На 1 раб. место	2	шт
35	Соусник	Стекло или керамика или нержавеющая сталь объемом 80 мл.	На 1 раб. место	1	шт
36	Нож-пилка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 300 мм,	На 1 раб. место	1	шт
37	Набор вырубок (круг)	Нержавеющая сталь	На 1 раб. место	1	шт
38	Миска пластиковая	Пластик объемом 1,5-3,0 л	На 1 раб. место	2	шт

#### Перечень расходных материалов

1	Пергамент рулон	Не менее 10м	На 1 раб. место	1	шт
2	Фольга рулон	Не менее 10м	На 1 раб. место	1	шт
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	На 1 участника	1	шт
4	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L пара	На 1 участника	10	шт
5	Пленка пищевая	Не менее 20м	На 1 раб. место	1	шт
6	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	На 1 раб. место	6	шт

7	Баллоны с газом для кремера (сифона)	Горелка Multi-Purpos Gas Torch + газовый баллон	На 1 раб. место	2	шт
8	Мешки кондитерские	Сликоноевые	На 1 участника	10	шт
9	Стаканы одноразовые	200 мл	На 1 раб. место	4	шт
10	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	На 1 раб. место	1	шт
11	Полотенца х/б для протирания тарелок		На 1 раб. место	3	шт
12	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Объемом не менее 250 мл.	На 1 раб. место	1	шт
13	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря. Объемом не менее 250 мл.	На 1 раб. место	1	шт
14	Губка для мытья посуды	Полимерные губки для мытья посуды	На 1 раб. место	1	шт
15	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	На 1 участника	1	шт
16	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 300 мл - размер 108x82x69 мм	На 1 участника	16	шт
17	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 500 мл - размер 108x82x103 мм	На 1 участника	16	шт
18	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой. Объёмом 1000 мл - размер 179x132x64 мм, размер крышки 179x132 мм	На 1 участника	16	шт

	крышкой, 100 0 мл				
19	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л (2 шт), 120 л.	На 1 раб. место	3	шт
20	Ацетатная пленка	Размер 30x30 см.	На 1 участника	2	шт

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

1	Коврик диэлектрический	Служит для защиты от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц. Размер 500x500мм	На 1 раб. место	2	шт
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	На 1 раб. место	1	пар.
3	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	На 1 раб. место	1	пар.

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

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 уч.)	Кол-во	Ед. измерения
---	--------------	---	---	--------	---------------

**Перечень оборудования**

1	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	На кол-во раб. мест	2	шт
2	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	На кол-во раб. мест	1	шт
3	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	На кол-во раб. мест	1	шт
4	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1На 1 раб. место	На кол-во раб. мест	1	шт
5	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	На кол-во раб. мест	1	шт
6	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	На кол-во раб. мест	1	шт
7	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	На кол-во раб. мест	1	шт

8	Фритюрница	"Фритюрница настольная VIATTO VA-DF4, 220В, 4 л., Т 110-190 С	На кол-во раб. мест	1	шт
9	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	На кол-во раб. мест	1	шт
10	Часы настенные (электронные)	"Электронные часы модель Р-100б-SMD	На кол-во раб. мест	1	шт

**Перечень инструментов**

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

**Перечень расходных материалов**

1	Масло для фритюра	На усмотрение образовательной организации	На кол-во раб. мест	4	л
---	-------------------	---	---------------------	---	---

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

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	На всю площадку	1	шт
2	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	На всю площадку	2	шт

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

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Количество	Единица измерения
---	--------------	---	------------	-------------------

**Перечень оборудования**

1	Стол	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг.	1	шт
2	Стул	Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560	1	шт
3	Стул	Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560	1	шт
4	Персональный компьютер в сборе /	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD	1	шт

	ноутбук / моноблок	512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; Кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; Кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фисными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, Раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4"" Яркость не менее 300 Кд/м <sup>2</sup> , Контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.			
5	Многофункциональное устройство / принтер	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин	1	шт	
<b>Перечень инструментов</b>					
1	Мусорная корзина	20 литров	1	шт	
<b>Перечень расходных материалов</b>					
1	Бумага А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	2	пач	
2	Ручка шариковая	Шариковая ручка	1	шт	
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>					
1	Не требуется	-	-	-	
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>					
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 уч.)	Кол-во	Ед. измерения
<b>Перечень оборудования</b>					
1	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	—	1	шт
2	Термометр инфракрасный	Электронный	—	1	шт
3	Тарелка одноразовая пластиковая	Тарелка одноразовая пластиковая, диаметр 205 мм, белая	—	100	шт

4	Ложка одноразовая пластиковая (чайная)	Стакан Bubble Cup, 500 мл, диаметр 90 мм, полипропилен, прозрачный, матовый	—	100	шт
5	Вилка одноразовая пластиковая	Вилка столовая одноразовая Optiline Компакт, 165 мм,	—	100	шт
6	Нож одноразовый пластиковый	Нож столовый одноразовый, 180 мм,	—	100	шт

**Перечень инструментов**

1	Степлер со скобами	Степлер №24/6 Workmate, пластиковый корпус, до 20 листов.	-	1	шт
2	Папка-регистратор	Папка-регистратор Workmate 75 мм,	—	1	шт
3	Калькулятор	Калькулятор настольный Uniel UD-444, 12 разрядов,	—	1	шт
4	Ножницы	Ножницы Workmate, 188 мм, пластиковые черные ручки с резиновыми вставками	—	1	шт

**Перечень расходных материалов**

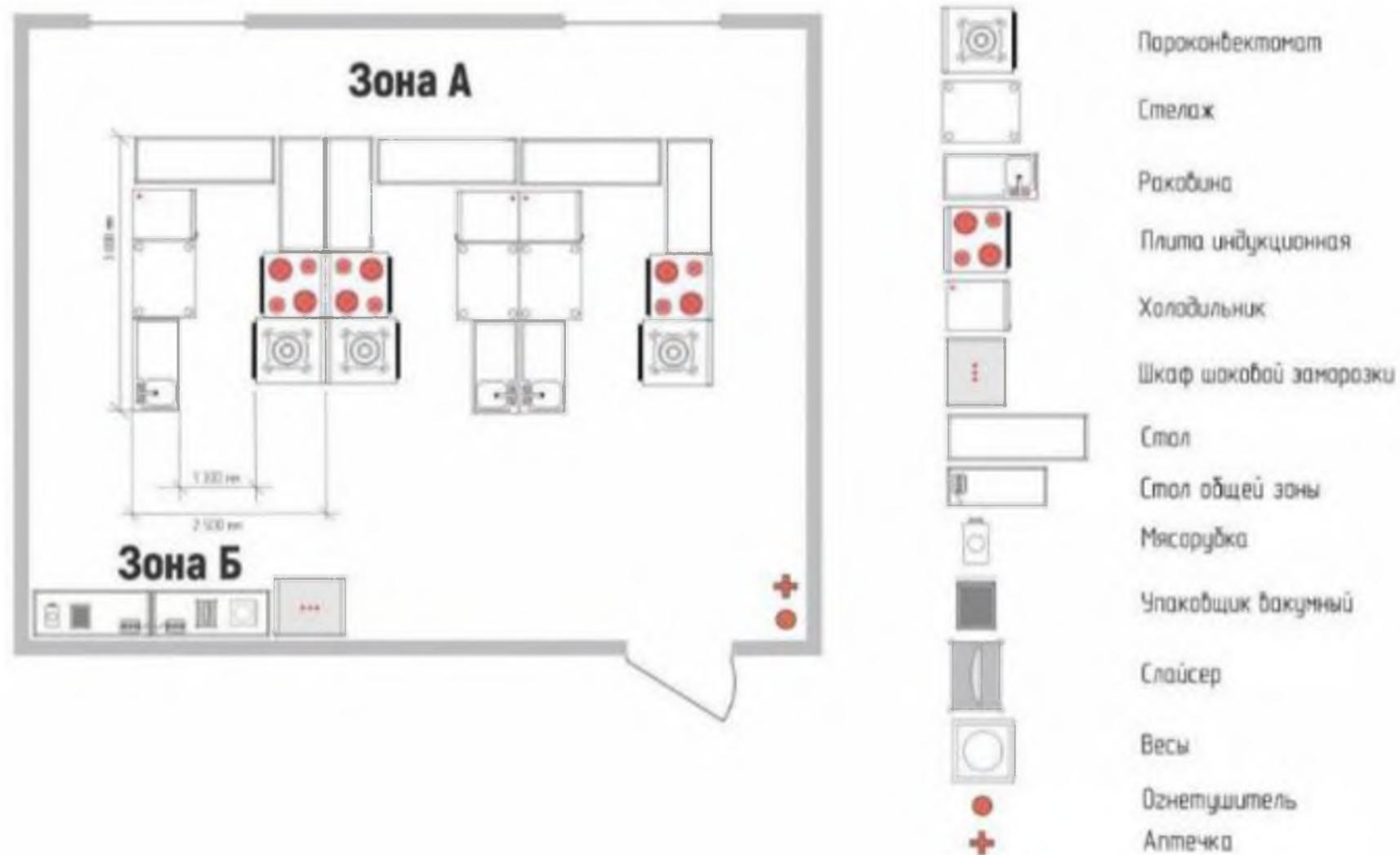
1	Ручка шариковая	Шариковая	—	1	шт
2	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	—	1	шт
3	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	—	2	пач
4	Карандаш	Карандаш чернографитный Workmate Mr.Black, HB, черный корпус, пластик, с ластиком, заточенный	—	1	шт

**6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах сстыковки элементов покрытия, способствующих травмированию
2	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
3	Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки
4	Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
5	Вентиляция и	на усмотрение образовательной организации

	кондиционир ование	
6	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному интернету)

## План застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная часть)



## Требования к составу экспертных групп

Количество экспертов ДЭ ПУ представлено в таблице 8.

Таблица 8

<b>Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ</b>	<b>Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ)</b>	<b>Количество экспертов (без учета ГЭ)</b>
3	2	2

### **Инструкция по технике безопасности**

#### 1. Общие требования по технике безопасности.

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

#### Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

#### 2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

#### Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

#### 3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

#### 4. Требования по технике безопасности 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.

#### 5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место;
- выключить электрооборудование из сети.

### **Организационные требования:**

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;

- особенности расположения эвакуационных выходов;

- расположение санитарных комнат;

- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

### **Образец задания**

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

Таблица 9

<b>Модули</b>	<b>Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания</b>
		<b>ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)</b>
Модуль 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4 ч. 00 мин.

### **Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**

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

**Задание: приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем**

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид полуфабrikата 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 350 С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – 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**

**Задание: 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**

**Задание: 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 1-140С (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).

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 подпись.

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

**Задание: 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 1-140С (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).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: время, отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

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.

**Вариативная часть комплекта оценочной документации**

**СОГЛАСОВАНО**



«20 декабря 2015 г.  
МП

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГА ПОУ «ДИТК»



В.Г. Матвеева

2015 г.

МП

**Вариативная часть комплекта оценочной документации,  
вариативная часть задания и критерии оценивания**

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	<b>43.01.09 Повар, кондитер</b>
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Повар, кондитер

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный (вариативная часть)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2026

**СОГЛАСОВАНО**

Наименование регионального учебно-методического объединения (РУМО):  
«Поварское и кондитерское дело»

Председатель \_\_\_\_\_ Вербицкая Наталья Александровна

(ФИО)

Подпись \_\_\_\_\_

## **1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ**

<b>ГИА</b>	государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	демонстрационный экзамен
<b>ДЭ ПУ</b>	демонстрационный экзамен профильного уровня
<b>ДЭ ПУ (В)</b>	демонстрационный экзамен профильного уровня (вариативная часть)
<b>КОД</b>	комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	общая компетенция
<b>ПК</b>	профессиональная компетенция
<b>СПО</b>	среднее профессиональное образование
<b>ФГОС СПО</b>	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплекс оценочной документации
<b>ЦПДЭ</b>	центр проведения демонстрационного экзамена

## **2. СТРУКТУРА ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ КОД, ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ**

В структуру вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания входят:

1. пояснительная записка;
2. содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания.

### **3. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ КОД, ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

Вариативная часть КОД 43.01.09-1-2026, включая задания и критерии оценивания разработана с учётом запросов работодателей из числа предприятий общественного питания Дальнегорского муниципального округа, с учётом особенностей реализации образовательной программы СПО в рамках Федерального проекта «Профессионалитет» по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» и предусматривает более широкую оценку освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### **Содержание вариативной части КОД, вариативная часть задания и критерии оценивания**

Продолжительность ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части представлена в таблице № 10.

Таблица № 10

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	5:00

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) представлена в таблице № 11.

Таблица № 11

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых компетенций (ОК/ПК)	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок изделий, разнообразного ассортимента		ОК: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
		ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые

		хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	продукты, другие расходные материалы Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
			Умение: своевременно оформлять заявку на склад

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА представлена в таблице 12.

Таблица 12

№ п/п	Модуль задания (Наименование вида деятельности/ вида профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	4,50
		Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	4,50
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	4,00
		Вкус всех компонентов блюда	4,00
		Общая гармоничность блюда	4,00
		Внешний вид блюда	4,00
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>25,00</b>

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице 13.

Таблица 13

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  <b>Текст задания Модуль задания1:</b> приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы. Минимум 1 гарнir на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира). Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше. Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	ГИА / ДЭ ПУ <b>Вариативная часть КОД</b> <b>43.01.09-1-2026</b>

Критерии оценивания вариативной части КОД (вариативной части задания ДЭ ПУ) представлены в таблице 14.

Таблица 14

Наименование модуля задания (вид деятельности/вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
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	Иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	2,00 - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов 1,00 - демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов	2	2,25	4,50

		<p>приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>		0,00 - демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	2 - Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты,	2	2,25	4,50

				сочетает их по пищевой ценности; 1 - Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности; 0 - Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности			
			Знание и применение приемов приготовления и	2 - хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания,	2	2	4

			тепловой обработки	демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли; 1 - проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания; 0 - отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания.			
			Вкус всех компонентов блюда	2 - Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций; 1 - Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между	2	2	4

				собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты; 0 - Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты.			
			Общая гармоничность блюда	2 - Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы; 1 - Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов; 0 - Вкусы отдельных компонентов не	2	2	4

				соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты.			
			Внешний вид блюда	2 - Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно; 1 - Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюден баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит; 0 - Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно.	2	2	4

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице 15.

Таблица 15

<b>Схема оценивания</b>	<b>2 балла</b>	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	<b>1 балл</b>	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	<b>0 баллов</b>	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания к вариативной части КОД не предусмотрен.