ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)

УТВЕРЖДЕНА
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 27.08.2026 № 01-09-285/2026

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1
(инвариантная часть)

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):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024)
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	КИМ 43.01.09-1-2027

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕРМИНОВ И СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	-	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КИМ	-	контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы
ОК	-	общая компетенция
ПА	-	промежуточная аттестация
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	-	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан контрольный измерительный материал
ЦПДЭ	-	центр проведения демонстрационного экзамена
Участник ДЭ	-	обучающийся, физическое лицо, осваивающее образовательную программу

2. СТРУКТУРА СПЕЦИФИКАЦИИ КИМ (ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ)

Спецификация КИМ (инвариантная часть) включает:

1. Комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена;
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. Инструкции по технике безопасности;
4. Условия привлечения экспертов;
5. Образцы заданий;
6. Примерный план застройки площадки ДЭ.

3. СПЕЦИФИКАЦИЯ КИМ

3.1 Комплекс основных характеристик для проведения ДЭ

Применимость спецификации КИМ. Настоящая спецификация КИМ предназначена для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень (инвариантная часть)

КИМ в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО и примерных образовательных программ.

КИМ в части ГИА (ДЭ ПУ) включает в себя инвариантную и вариативную части. КИМ в части ГИА (ДЭ БУ) является инвариантной частью КИМ для проведения ГИА (ДЭ ПУ).

Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета.

Общие организационные требования:

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КИМ, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы, и критериев их оценивания.

3. КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена государственной экзаменационной комиссии, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов государственной экзаменационной комиссии, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии со спецификацией КИМ.

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 демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии со спецификацией КИМ.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а

также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах.

12. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

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

15. Для выполнения заданий КИМ предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать: 1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Заданий 1,2,3.
2. 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.

4. Волонтерам запрещено во время выполнения заданий демонстрационного экзамена оказывать помощь участникам в приготовлении блюд.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КИМ (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ[1]**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	***4 ч. 00 мин.[2]***

[1] Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

[2] Время является рекомендованным. Образовательные организации на свое усмотрение при наличии мотивированного обоснования могут увеличить время, рекомендованное на выполнение вариативной части профильного уровня.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КИМ[3]		
Вид деятельности	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
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	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

[3] Единое базовое ядро содержания КИМ – общая (сквозная) часть КИМ, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	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. 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия

Содержательная структура спецификации КИМ представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[4]	ГИА ДЭ БУ	№ Задания[5]
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	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■	■	1
		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

[4] Содержание КИМ в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КИМ.

[5] Наименование и порядковый номер задания определяются видом аттестации и уровнем ДЭ.

		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании	■	■	1
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	1
	ПК. 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	■	■	1
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	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
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	■	■	1
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		■	3
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		■	3

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

		Умение: соблюдать выход при порционировании		■	3
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок		■	3
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: 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
	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	2
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	2
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий		■	2
		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		■	2
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос		■	2
		Умение: соблюдать выход при порционировании		■	2

Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета. Форма спецификации вариативной части КИМ для проведения ГИА ДЭ ПУ представлена в приложении 1 к настоящей спецификации КИМ.			Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КИМ
№ Задания	**Наименование выполняемой задачи**	**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**
Задание 1	Приготовление, оформление и реализация горячего блюда	■	■
Задание 2	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия		■
Задание 3	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда		■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КИМ (Совокупность инвариантной и вариативной частей)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

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

Таблица № 6

№ п/п	**Вид деятельности**	**Критерий оценивания[6]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**12,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**4,00**

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**2,00**
		ИТОГО	**25,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности	Критерий оценивания[7]	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**12,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**4,00**
		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	**6,00**

[7] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**19,00**
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**12,00**
		Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**13,00**
		ИТОГО	**75,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[8]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**12,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**2,00**

[8] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**4,00**
		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	**6,00**
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**19,00**
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**12,00**
		Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**13,00**
ИТОГО (инвариантная часть)			**75,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[9]			**25,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

[9] Критерии оценивания вариативной части КИМ разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями-партнерами.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 9.

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 № 9

1. Зоны площадки							
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**			
Рабочее место участника				А			
Общая зона				Б			
Рабочее место экспертов / Администратора центра проведения экзамена				В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество		Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования							
1.	Пароконвектомат	На усмотрение образовательной организации	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	На усмотрение образовательной организации. Насадка крюк для замешивания теста,венчик, лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	шт
7.	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации с внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	шт
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	на усмотрение образовательной организации	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм (2 шт на рабочее место). GN2/3 354х325х40 мм. GN 1/2 265х325х20 мм. GN1/3 176х325х40 мм. GN1/9 176х105х65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	10	10	шт
2.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	шт

3.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	шт
4.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт
5.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	шт
6.	Набор металлических мисок	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт каждого объема	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	набор
7.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	набор
8.	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	шт
9.	Сотейник	Объём 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	шт
10.	Сотейник	Объём 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	шт
11.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	набор
12.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	шт
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	шт
14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт
16.	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	шт
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт

19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	шт
20.	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	1	1	шт
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	8	шт
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение образовательной организации	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	шт
23.	Мерный стакан	На усмотрение образовательной организации (объемом не меньше 0,5 л).	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	шт
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	шт
25.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	шт
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	набор
27.	Щипцы из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	шт
28.	Формы силиконовые для капкейков	На усмотрение образовательной организации диаметр 7 см, можно использовать одноразовые	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	шт
29.	Лопатка-палетка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	шт
30.	Молд силиконовый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	шт
31.	Соусник	На усмотрение образовательной организации, объемом не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	шт
32.	Набор вырубок (круг)	На усмотрение образовательной организации. Диаметр от 2 см.	25.73.60	На 1 раб. место	-	1	набор
33.	Миска пластиковая	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	шт

34.	Кисточка кулинарная	на усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	шт
Перечень расходных материалов							
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	шт
2.	Фольга рулон	Не менее 10 м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	шт
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 участника	1	2	шт
4.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 участника	5	15	пар
5.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	шт
6.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 участника	2	4	шт
7.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	6	шт
8.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	шт
9.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	6	шт
10.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации. Объемом не менее 250 мл.	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	шт
11.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря. Объемом не менее 250 мл.	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	шт
12.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт

13.	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	гр
14.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 300 мл - размер 108х82х69 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	шт
15.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 500 мл	22.22.1	На 1 участника	5	10	шт
16.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой,1000 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 1000 мл	22.22.1	На 1 участника	5	8	шт
17.	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л	22.22.11	На 1 раб. место	3	3	шт
18.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой,150-200 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой	22.22.1	На 1 участника	5	10	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими 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 на усмотрение образовательной организации.	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	пар

3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.		14.12.30	На 1 участника	1	1	шт
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации с внутренней металлической полкой	31.09.11	На всю площадку	-	2	2	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	на усмотрение образовательной организации	28.25.13	На всю площадку	-	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На всю площадку	-	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт
7.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	шт

8.	Весы для молекулярной кухни	мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни. предельный вес 500 гр., точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На всю площадку	-	1	1	шт
9.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Кремер-сифон для сливок 0,25-1 л	на усмотрение образовательной организации	28.93.17	На всю площадку	-	1	1	шт
2.	Газовая горелка с баллоном	на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На всю площадку	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Баллоны с газом для кремера сифона	на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На всю площадку	-	1	1	упак
Оснащение средствами, обеспечивающими 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»	21.20.24	На всю площадку	-	1	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	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	шт

4. Инфраструктура рабочего места администратора центра проведения экзамена						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество		Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования						
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	шт
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	шт
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	шт
Перечень инструментов						
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	шт
Перечень расходных материалов						
1.	Бумага А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1	пач
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности						
1.	Не требуется	-	-	-	-	-

5. Инфраструктура рабочего места экспертной группы								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	

Перечень оборудования								
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	шт
2.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.51.51	На всех экспертов	-	1	1	шт
3.	Тарелка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	10	шт
4.	Ложка одноразовая пластиковая (чайная)	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	10	шт
5.	Вилка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	10	шт
6.	Нож одноразовый пластиковый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	10	шт
Перечень инструментов								
1.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	шт
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-

6. Дополнительные технические характеристики и описание площадки								
6.1. Дополнительная инфраструктура для подготовки рабочего места участника								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-

6.2 Дополнительные технические требования к площадке		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах состыковки 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 кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
6.	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному интернету)

3.3 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН, регламентирующих условия труда, и правил по охране труда при выполнении соответствующих видов работ.

К выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- должны иметь действующее заключение о прохождении обязательного предварительного медицинского осмотра;
- 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.

Для предупреждения ожогов во время работы:

- использовать средства для защиты рук (прихватки);
- не пользоваться кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек;
- перед переноской посуды с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования;
- не допускать попадания влаги в горячий жир;

- располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароконвектомата;
- укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

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 экспертам.

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 (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 данную инструкцию.

2. Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, экспертную группу, 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.

3.4 Условия привлечения экспертов

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 10.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов[10]**	**Рекомендуемое количество экспертов[11]**
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	2
7	2	2
8	2	2
9	2	2
10	2	2
11	3	3
12	3	3
13	3	3
14	3	3
15	3	3
16	3	3
17	3	3
18	3	3
19	3	3
20	3	3
21	4	4
22	4	4
23	4	4
24	4	4
25	4	4

[10] количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ
[11] количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

3.5 Образец заданий

Содержание задания ДЭ зависит от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого задания представлена в таблице № 11.

Таблица № 11

Задания	**Вид деятельности**	**Продолжительность выполнения Задания / Максимальная продолжительность ДЭ**	
		ДЭ в рамках ПА	**ГИА ДЭ БУ**
Задание 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Задание 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1 ч. 00 мин.
Задание 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность ДЭ:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 30 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Задание 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Приготовить и подать три порции горячего блюда из рубленной массы мяса курицы с гарниром из картофеля и соусом на основе куриного бульона. Технологическая карта для приготовления горячего блюда с указанием технологического процесса, наименования сырья в граммах, согласно перечня указанного в Приложении 1, будет предоставлена в варианте задания.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда 60˚С и выше (измеряется по основному продукту);

- масса блюда должна соответствовать выходу в соответствии с выходом указанным в технологической карте (погрешность+/- 10 грамм);
- три порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для органолептической оценки;
- базовая рецептура может быть дополнена дополнительными компонентами (гарниром, соусом, декоративным(ми) элементом(ами)) с целью демонстрации профессиональных навыков не меняя итоговый выход блюда указанного в базовой рецептуре;
- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для приготовления горячего блюда используйте продукты, предоставленные организатором согласно Приложения 1.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КИМ_43.01.09-1-2027.doc

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места, ознакомления с технологической картой (базовой рецептурой) и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения промежуточной аттестации подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Задание 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Приготовить и подать три порции горячего блюда из рубленной массы мяса курицы с гарниром из картофеля и соусом на основе куриного бульона. Технологическая карта для приготовления горячего блюда с указанием технологического процесса, наименования сырья в граммах, согласно перечня указанного в Приложении 1, будет предоставлена в варианте задания.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда 60˚С и выше (измеряется по основному продукту);
- масса блюда должна соответствовать выходу в соответствии с выходом указанным в технологической карте (погрешность+/- 10 грамм);
- три порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для органолептической оценки;
- базовая рецептура может быть дополнена дополнительными компонентами (гарниром, соусом, декоративным(ми) элементом(ами)) с целью демонстрации профессиональных навыков не меняя итоговый выход блюда указанного в базовой рецептуре;
- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для приготовления горячего блюда используйте продукты, предоставленные организатором согласно Приложения 1.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КИМ_43.01.09-1-2027.doc

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места, ознакомления с технологической картой (базовой рецептурой) и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения промежуточной аттестации подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ.

Задание 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить и подать 6 капкейков с отделкой кремом (технологическая карта с указанием технологии приготовления, наименованием сырья в граммах, согласно Приложению 2 и способ (рисунок) отсадки кремом определяется вариантом задания.

Особенности подачи:

- 6 капкейков подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного капкейка должна соответствовать выходу указанному в технологической карте (погрешность +/- 7 грамм);
- базовая рецептура может быть дополнена дополнительными компонентами (начинкой, декоративным(ми) элементом(ами)) с целью демонстрации профессиональных навыков не меняя итоговый выход блюда указанного в базовой рецептуре;
- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для приготовления капкейков используйте продукты предоставленные организатором, которые указаны в Приложении 2.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КИМ_43.01.09-1-2027.docx

Задание 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить и подать три порции винегрета овощного (технологическая карта с указанием технологии приготовления, наименованием сырья в граммах, согласно Приложению 3, будет предоставлена в варианте задания).

Особенности подачи:

- температура подачи блюда до 14˚С и ниже (измеряется по основному продукту);

- масса блюда должна соответствовать выходу указанному в технологической карте (погрешность+/- 10 грамм);

- декоративный элемент – чипс из жареного овоща во фритюре, входящего в состав винегрета (сырье (вид овоща) для чипса определяется вариантом задания);

- три порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;

-сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором ЦПДЭ.

Для приготовления винегрета используйте продукты, предоставленные организатором, согласно Приложения 3.

Необходимые приложения:

Прил_3_ОЗ_КИМ_43.01.09-1-2027.docx

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с

пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех заданий в пределах общей продолжительности демонстрационного экзамена. При составлении плана работы площадки администратору, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных заданиях. Время подачи блюд 1 задания - через 2 часа 30 минут, 2 задания через 3 часа и 3 задания через 3 часа 30 минут.

3.6 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен на рисунке 1

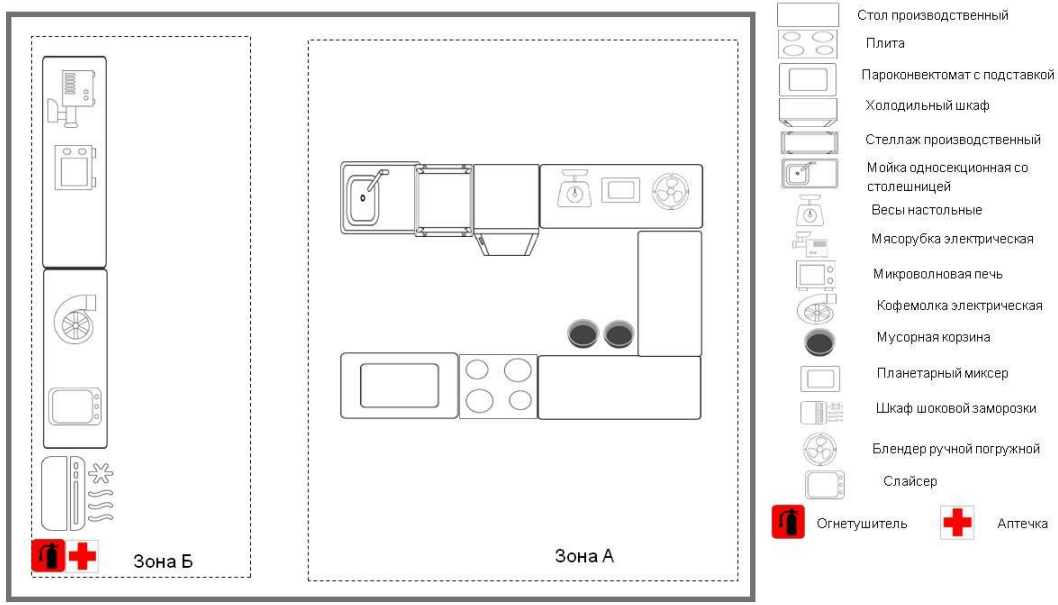


Рисунок 1

ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки площадки и определяет размер рабочих мест, расстояния между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования, специфики заданий и соблюдения норм СанПиН.

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА БУ, представлен на рисунке 2

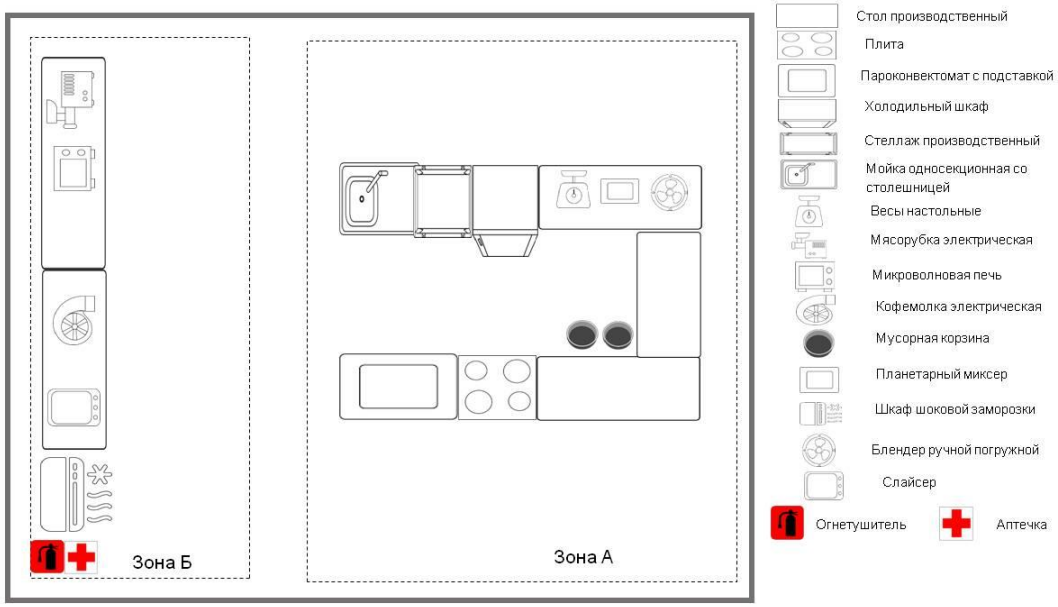


Рисунок 2

ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки площадки и определяет размер рабочих мест, расстояния между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования, специфики заданий и соблюдения норм СанПиН.

Приложение 1 к спецификации КИМ
Тома 1 (инвариантная часть)

ФОРМА СПЕЦИФИКАЦИИ КИМ ДЭ ТОМ 2 (ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ)

СОГЛАСОВАНА

_____ / ФИО
«__» _____202_ г.
МП

УТВЕРЖДЕНА

_____ / ФИО
«__» _____202_ г.
МП

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 2 (вариативная часть)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	XX.01(02).XX Наименование профессии (специальности)
Наименование квалификации (наименование направленности)	Наименование(-я) квалификации(-й) (наименование направленности)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по <профессии (специальности)> XX.<01(02)>.XX <наименование профессии (специальности)>, утвержденный приказом <Минобрнауки России (Минпросвещения России)> от XX.XX.XXXX № (ред. от XX.XX.XXXX)
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный (вариативная часть)
Шифр КИМ:	КИМ XX.XX.XX-X-2027

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕРМИНОВ И СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КИМ	-	контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы
ОК	-	общая компетенция
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	-	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан контрольный измерительный материал
ЦПДЭ	-	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ КИМ (ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ)

2.1Комплекс основных характеристик для проведения ДЭ

КИМ в части ГИА ДЭ ПУ включает составные части – инвариантную и вариативную части.

Настоящая спецификация КИМ (вариативной части) предназначена для организации и проведения вариативной части ГИА ДЭ ПУ (далее – ПУ ВЧ).

Для выполнения заданий КИМ ПУ ВЧ *предусматривается / не предусматривается* наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров)[12].

Продолжительность ДЭ ПУ ВЧ определяется в соответствии с данными, приведенными в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КИМ (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ГИА	Профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	*4 астрономических ч.*[13]
		Вариативная часть	**0 ч. 00 мин.**

[12] Информация о волонтерах может быть дополнена в случае, если это предусмотрено особенностью выполнения задания вариативной части КИМ.

[13] Время является рекомендованным. Образовательные организации на свое усмотрение при наличии мотивированного обоснования могут увеличить время, рекомендованное на выполнение вариативной части профильного уровня.

Содержательная структура спецификации КИМ (вариативной части) представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

Вид деятельности	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**№ Задания[14]**
№ Задания	**Наименование задания**		
Задание n			
Задание n			
Задание n			

[14] Наименование и порядковый номер задания определяются видом аттестации и уровнем ДЭ .

Распределение значений максимальных баллов (таблица № 3) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КИМ.

Таблица № 3

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КИМ	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ ВЧ в рамках ГИА представлено в таблице № 4.

Таблица № 4

№ п/п	Вид деятельности	Критерий оценивания[15]	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
		ВСЕГО (вариативная часть)[16]	**25,00**

[15] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

[16] Критерии оценивания вариативной части КИМ разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями), участвующим в управлении образовательной организацией и в организации образовательной деятельности на всех этапах разработки и реализации образовательных программ среднего профессионального образования, включая практическую подготовку, в целях кадрового обеспечения соответствующих отраслей экономики и социальной сферы.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания для проведения ДЭ ПУ ВЧ представлен в таблице № 5.

Таблица № 5

1. Зоны площадки						
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**		
Рабочее место участника				А		
Общая зона				Б		
Рабочее место экспертов / Администратора центра проведения экзамена				В		
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
Перечень оборудования						
1.	Не требуется[17]	-	-	-	-	-
Перечень инструментов						
1.	Не требуется	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов						
1.	Не требуется	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности						
1.	Не требуется	-	-	-	-	-

[17] Здесь и далее в соответствующих строках прописывается «Не требуется», если для выполнения задания / заданий вариативной части КИМ не требуется дополнение к перечню оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, представленному в инвариантной части КИМ.

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
Перечень оборудования							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-

4. Инфраструктура рабочего места администратора центра проведения экзамена					
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
Перечень оборудования					
1.	Не требуется	-	-	-	-
Перечень инструментов					
1.	Не требуется	-	-	-	-
Перечень расходных материалов					
1.	Не требуется	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности					
1.	Не требуется	-	-	-	-

5. Инфраструктура рабочего места экспертной группы							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
Перечень оборудования							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки							
6.1 Дополнительная инфраструктура для подготовки рабочего места участника							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
6.2 Дополнительные технические требования к площадке							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики					
1.	Не требуется	-					

2.3 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.[18]
2. Требования по технике безопасности перед началом работы.
3. Требования по технике безопасности во время работы.
4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.
5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

2.4 Условия привлечения экспертов

Количество экспертов для проведения ГИА в форме ДЭ ПУ ВЧ, представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов[19]**	**Рекомендуемое количество экспертов[20]**
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

[18] Если не требуется, то пишется «Не требуется отдельной инструкции по технике безопасности для проведения ДЭ ПУ ВЧ, отличной от представленной в инвариантной части КИМ».
[19] количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ
[20] количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

2.5 Образцы заданий

Продолжительность выполнения каждого задания представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

Задания	**Вид деятельности**	**Продолжительность выполнения Задания / Максимальная продолжительность ДЭ ПУ ВЧ**
		ГИА ДЭ ПУ
Задание n	ВД n	0 ч. 00 мин.
Задание n	ВД n, ВД n	0 ч. 00 мин.
Задание n	ВД n, ВД n	0 ч. 00 мин.
Задание n	ВД n	0 ч. 00 мин.
Задание n	ВД n	0 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность ДЭ ПУ ВЧ:		0 ч.00 мин.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ ВЧ

Задание n. <Наименование задания>[21]

Текст задания

Необходимые приложения:

Инструкция для администратора центра проведения экзамена:

Инструкция для технического эксперта:

Задание n. <Наименование задания>

Задание инвариантной части КИМ дополняется в вариативной части следующими задачами (действиями):

Текст-дополнение[22]

Необходимые приложения:

Инструкция для администратора центра проведения экзамена:

Инструкция для технического эксперта:

[21] Макет экспорта при формировании задания без расширения

[22] Если задание инвариантной части КИМ содержало нумерацию, ее необходимо продолжить в тексте-дополнении.

2.6. Примерный план застройки площадки ДЭ

Пример оформления плана застройки ЦПДЭ для проведения ГИА ДЭ ПУ ВЧ представлен на рисунке 3.

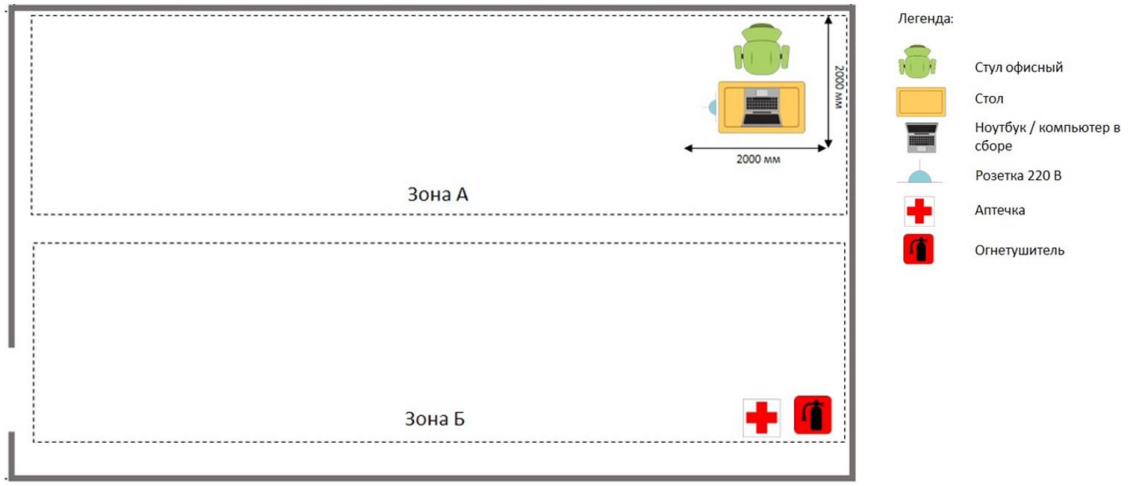


Рисунок 3