



Министерство образования и науки Астраханской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Программы государственной итоговой аттестации
Икрянинский филиал

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол № 2
от 10.12.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «АТТ»
Лаптева Е.Г.
приказом № 360
от 11.12.2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников
ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
2025-2026 учебный год**

Астрахань, 2025

Программа Государственной итоговой аттестации, являющаяся частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчик:

Серина И.В. – заведующий учебной частью Икрянинского филиала ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК по профессии Повар,
кондитер
Протокол №2 от 08.12.2025 г.

Сарбаева М.Н.

Методического совета ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол №2 от 09.12.2025 г.
Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Председатель ГЭК:
Бренд-шеф ООО «Крем-Кафе»

Лавриенко П.В.

Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Государственная экзаменационная комиссия	5
3.	Сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	6
4.	Форма государственной итоговой аттестации	6
5.	Проведение государственной итоговой аттестации	7
5.1.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации	7
5.2.	Проведение процедуры демонстрационного экзамена	8
5.3.	Задания демонстрационного экзамена	11
6.	Оценка экзаменационных заданий	12
7.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
	Приложение 1. Инструкция по технике безопасности	15
	Приложение 2. Заявка на продукты	17

1. Общие положения

1.1. Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет вид государственной итоговой аттестации, уровень демонстрационного экзамена, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Уставом ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» (далее – техникум).

1.3. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.4. Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи проведения государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
- определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе по квалификации Повар-кондитер;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной

деятельности.

1.6. Программа Государственной Итоговой Аттестации (далее – ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, а также критерии оценки знаний утверждаются техникумом после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии – работодателя.

Программа ГИА разработана и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии (далее ЦМК) по профессии Повар, кондитерот **08 декабря 2025 г. протокол № 2**, на методическом совете от **09 декабря 2025 г. протокол № 2**, утверждена решением Педагогического совета от **19 декабря 2025 г. протоколом № 2** и предназначена для студентов техникума, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Студенты выпускного курса техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее **25 декабря 2025 года**.

1.8. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

2. Государственная экзаменационная комиссия

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), которая создается в техникуме.

2.2. ГЭК возглавляет Председатель, кандидатура которого утверждается приказом Министерства образования и науки Астраханской области.

2.3. Директор техникума, заместители директора могут быть назначены заместителем председателя ГЭК.

2.4. ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

2.5. При проведении демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также педагогические работники и лица, приглашенные из сторонних организаций, обладающие профессиональными знаниями, навыками и опытом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, прошедшие обучение на эксперта Демонстрационного экзамена.

2.6. Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК техникум создает экспертную группу с привлечением экспертов демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются техникумом на основе условий, указанных в оценочных материалах демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.7. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, зависит от количества экзаменуемых и количества рабочих мест и определяется на основе условий, определенных заданием.

Минимальное количество линейных экспертов в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), участвующих в оценке демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при количестве 3 рабочих места составляет – 2 человека.

2.8. Главный эксперт может представлять с экзаменуемыми одну организацию.

2.9. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

2.10. ГЭК действует в течение одного календарного года.

2.11. График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за неделю до начала государственной итоговой аттестации.

2.12. Для работы ГЭК предоставляются следующие документы:

- приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки;
- протокол государственной итоговой аттестации.

2.13. Государственной экзаменационной комиссией готовится отчет об итогах государственной итоговой аттестации, в котором дается характеристика уровня и качества профессиональной подготовки выпускников. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки специалистов.

3. Сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и утвержденным рабочим учебным планом на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

3.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации выпускников определены в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 15 июня 2026 года по 27 июня 2026 года.

3.3. Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена базового уровня в рамках государственной итоговой аттестации по квалификации Повар-кондитер составляет 3 часа 00 минут.

Таблица № 1. Продолжительность выполнения каждого модуля задания

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ БУ	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ	1 ч. 30 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		3 ч. 00 мин.

4. Форма государственной итоговой аттестации

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена.

4.2. Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по квалификации Повар-кондитер проводится на базовом уровне с использованием комплекта оценочной документации (далее – КОД) 43.01.09-1-2026.

4.3. Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена

способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также определения уровня готовности выпускника к дальнейшей самостоятельной трудовой деятельности.

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

4.5. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором демонстрационного экзамена.

4.6. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

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

5. Проведение государственной итоговой аттестации

5.1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.1.1. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.1.2. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по техникуму.

5.1.3. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5.1.4. Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

5.1.5. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

5.1.6. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, а также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

5.1.7. Главным экспертом осуществляется распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

5.1.9. Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других документально подтвержденных случаях), администрацией техникума предоставляется возможность прохождения государственной итоговой аттестации без отчисления из техникума.

5.1.10. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.1.11. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

5.1.12. Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающийся, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.2. Проведение процедуры демонстрационного экзамена

5.2.1. При организации и проведении государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена предусматривается выполнение практических заданий, моделирующих реальные производственные условия для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков по квалификации Повар-кондитер.

5.2.2. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплекта оценочной документации (далее – КОД), разработанных оператором демонстрационного экзамена по квалификации Повар-кондитер, с учетом ФГОС СПО и профессионального стандарта.

КОД представляет собой основные характеристики демонстрационного экзамена: планирование, проведение и оценку результатов демонстрационного экзамена.

5.2.3. Выбор КОД (наименование направленности и уровня демонстрационного экзамена) для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.2.4. Для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определена квалификация Повар-кондитер, базовый уровень и КОД 43.01.09-1-2025.

5.2.5. 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.

5.2.6. Задание демонстрационного экзамена представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ, описание всех этапов выполнения задания, время выполнения каждого этапа задания, описание работ, выполняемых на каждом этапе задания.

5.2.7. Демонстрационный экзамен проводится по модульным заданиям, соответствующих оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности.

5.2.8. В рамках демонстрационного экзамена оценивается соответствие знаний, умений и практических навыков профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональным стандартом.

5.2.9. Содержания КОД 43.01.09-1-2026 сформировано на основе вида профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО и является содержательной основой заданий демонстрационного экзамена.

Таблица 2. Содержательная структура КОД 43.01.09-1-2026

Вид профессиональной 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
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
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
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
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	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
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
Умение: соблюдать выход при порционировании		

5.2.10. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности.

5.2.11. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

5.2.12. Формы и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, доводятся до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

5.2.13. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

5.3. Задания демонстрационного экзамена

5.3.1. Задание демонстрационного экзамена представляет собой сочетание двух модулей.

5.3.2. Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки представлена в приложении 2) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

5.3.3. Участникам демонстрационного экзамена предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

5.3.4. Участнику демонстрационного экзамена необходимо предоставить главному эксперту меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

5.3.5. Сервисное окно открывается в определенное для подачи блюд время, согласно графику проведения демонстрационного экзамена, который составляется главный эксперт (и закрывается через 5 минут после подачи) и доводится до студентов в подготовительный день.

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.

5.3.6. Образец задания демонстрационного экзамена базового уровня в рамках государственной итоговой аттестации по квалификации Повар-кондитер КОД 43.01.09-1-2026:

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

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

Блюдо должно содержать:

• фарш на выбор участника, **вид полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;

- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 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 главным экспертом.

Оформление и подача на выбор участника.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- **форма** мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;

- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному главным экспертом.

6. Оценка экзаменационных заданий

6.1. Члены ГЭК по результатам формализованного наблюдения в период выполнения студентами практического задания оценивают:

- выполнение общих требований охраны труда;
- правильность действия выпускника в нестандартных (критических) ситуациях;
- соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям;
- умение спланировать порядок выполнения работ;
- правильность выбора необходимых для работ инструментов/оборудования;
- реализация стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовых действий;
- четкое соблюдение графика работ.

6.2. Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением случаев нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

6.3. Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

6.4. Результаты выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена фиксируются в оценочных листах, которые содержат: критерии оценки, вес каждого критерия в баллах, поля баллов по каждому критерию и подсчета итоговых результатов.

6.5. В процессе оценки выполненных работ члены комиссии (экспертной группы) заполняют в оценочных листах поля критериев в баллах или процентах выполнения работы. После завершения экзамена результаты заносятся в систему, формируется и распечатывается сводная ведомость с указанием общего количества баллов, набранных каждой парой участников демонстрационного экзамена. На основании ведомости оформляется протокол.

6.6. Общее максимально возможное количество баллов по всем критериям оценки составляет – 50 из 50.

6.7. Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена на базовом уровне по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определенные по КОД 43.01.09-1-2026:

№ п/п	Модуль задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих	3,00

		блюды и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
		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
ИТОГО			50,00

6.8. Результатом работы экзаменационной комиссии является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание, оценка за демонстрационный экзамен и присваиваемая квалификация.

6.9. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

6.10. Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

6.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) членами государственной экзаменационной комиссии и секретарем

6.12. Протоколы демонстрационного экзамена хранятся в архиве техникума.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

7.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

7.3. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

- пользование необходимыми техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом 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).

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

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

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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

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

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.

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата заявки _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения (г, кг, шт, л)	Количество

ТЭ ЦПДЭ _____
(Фамилия И.О./подпись)

Дата поступления заявки _____