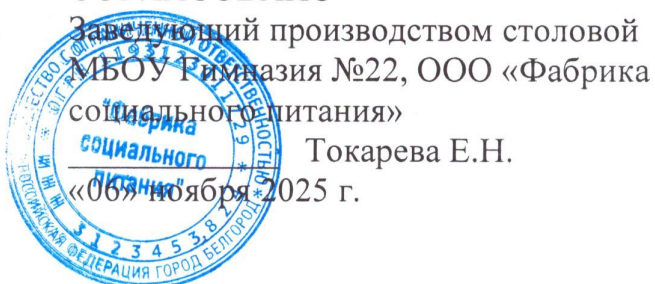


Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

СОГЛАСОВАНО



Заведующий производством столовой
МБОУ Гимназия №22, ООО «Фабрика
социального питания»
Токарева Е.Н.
«06» ноября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
общественного питания»
Сиденко И.Э.
«06» ноября 2025 г.

Рассмотрена и принята
на заседании педагогического совета
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»
06 ноября 2025 г.
Протокол № 3

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2025-2026 учебный год

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения:

очно-заочная

Белгород, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 3
2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 59 «Итоговая аттестация»);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.04.2024 № 272" О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800";

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2025 г. N 05-2668 «О планировании демонстрационного экзамена 2026 году»;

- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025;

- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

- Методических указаний по проведению демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО).

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Квалификация: повар, кондитер.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Таким образом, итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

При выполнении выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, приготовление мучных, кондитерских изделий.

Перечень конкретных блюд, задание демонстрационного экзамена, определяются Комплектом оценочных материалов для Демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждаемыми рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования.

Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется нормативной документацией ФГБОУ ДПО ИРПО. Инструкция по охране труда и технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена, требования, порядок выполнения и критерии оценивания заданий демонстрационного экзамена, утверждённые ФГБОУ ДПО ИРПО, должны быть доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники должны быть ознакомлены с примерным содержанием и методикой выполнения заданий демонстрационного экзамена за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК, рассмотрения на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учётом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, независимых экспертов;

- объективность оценки результатов государственной итоговой аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и профессиональных стандартов по профессиям повар и кондитер.

Задание выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена определяется оценочными материалами, разработанными экспертным сообществом в соответствии с Комплектом оценочной документации (КОД 43.01.09-1-2026) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников на месте проведения демонстрационного экзамена.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных».

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена.

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и годовому календарному графику учебного процесса на 2024-2025 учебный год

устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1.	Ознакомление с нормативной документацией, определяющей методику проведения демонстрационного экзамена, ознакомление с примерным содержанием заданий демонстрационного экзамена	декабрь 2025 г.
2.	Подготовка к сдаче выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена	декабрь 2025 г. – июнь 2026 г.
3.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	13 – 26 июня 2026 г.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
 - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
 - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
 - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
 - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется нормативной документацией ФГБОУ ДПО ИРПО. Инструкция по охране труда и технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена, требования, порядок выполнения и критерии оценивания заданий демонстрационного экзамена, утверждённые ФГБОУ ДПО ИРПО, должны быть доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники должны быть ознакомлены с примерным содержанием и методикой выполнения заданий демонстрационного экзамена за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является определение степени соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений

обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и годовому календарному графику учебного процесса на 2025-2026 учебный год. Образовательная организация в лице ответственного лица – Куратора обеспечивают формирование на своем уровне графика проведения ДЭ. График проведения ДЭ, сформированный Куратором, проверяется и согласовывается Координатором. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет Экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Количество экспертов, входящих в состав Экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в КОД для демонстрационного экзамена.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена. Техникум самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации. Техникум обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам, проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена привлекаются волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и

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

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест. Проведение инструктажа об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства возлагается на технического эксперта и отражается в соответствующих протоколах.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена. Запрещается пользоваться и иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации; использовать средства обучения и воспитания, не разрешенные комплектом оценочной документации; взаимодействовать с другими обучающимися, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена. Разрешено иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

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

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами. Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Количество времени, отводимое на государственную итоговую аттестацию - 2 недели.

3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в форме демонстрационного экзамена выполняется обучающимся в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД), разработанным в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и рассчитана на выполнение заданий продолжительностью 4 часа 00 минут (инвариантная часть). КОД 43.01.09-1-2026 включает инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

Распределение значений максимальных баллов, составляющей части ДЭ ПУ представлены в таблице.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная часть	75 из 75

Содержательная структура КОД для ДЭ ПУ (инвариантная часть) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлена в таблице.

Таблица №2

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	№ Модуля
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

		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	1
ПК. Осуществлять приготовление, 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 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	1
		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	1

		безопасности готовой продукции	
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	1
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		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	3
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования	3

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

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

Таблица №3

№ п/п	Модуль задания (ВД, ВПД)	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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
ВСЕГО (инвариантная часть)			75,00

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА представлен в Единых оценочных материалах демонстрационного экзамена Том 1 (КОД) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общая информация для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (КОД 43.01.09-1-2026) размещена на сайте <https://firpo.ru/>.

Демонстрационный экзамен ПУ (инвариантная часть) длится 4 часа 00 минут в течение 1 дня. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице.

Таблица №4

Модули	Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ ПУ	Продолжительность выполнения модуля задания
Инвариантная часть			
Модуль 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА/ДЭ ПУ	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ГИА/ДЭ ПУ	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА/ДЭ ПУ	1 ч. 00 мин.

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

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить техническому эксперту за одну неделю до начала экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1 по профессии 43.01.09 повар, кондитер. Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день. Время, отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ (инвариантная часть) составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ. подача блюд (инвариантная часть): 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

На выполнение задания демонстрационного экзамена профильного уровня инвариантная часть предусмотрено 4 часа 00 минут, без учёта подготовки и уборки рабочего места. КОД демонстрационного экзамена имеет три модуля (инвариантная часть).

Оценку результатов выполнения заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена осуществляет экспертная комиссия по критериям, за которые начисляются баллы.

В соответствии с комплектом оценочной документации (КОД *инвариантная часть*) профильный уровень демонстрационного экзамена, обучающиеся должны приготовить:

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 35°C и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ. Оформление и подача на выбор участника.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

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

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C

(измеряется по борту тарелки);

– сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

– один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, вид (форма) нарезки овоща определяется в подготовительный день.

– Особенности подачи:

– температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по краю борта тарелки);

– масса одной порции 90 до 130 грамм;

– 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;

– сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ. Оформление и подача на выбор участника.

Максимальное количество присваиваемых баллов за выполнение профильного уровня инвариантной части КОД по каждому модулю приведены в таблице:

Таблица №5

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения модуля	Баллы
Инвариантная часть				
1.	1	Горячее блюдо из мяса птицы	4 часа 00 мин.	25,00
2.	2	Кондитерское изделие		25,00
3.	3	Холодная вегетарианская закуска		25,00
ИТОГО				75,00

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предъявляет заместитель директора за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА студентов.

Оценка выставляется в отсутствие участника демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе форм и оценочных ведомостей,

затем переносятся из рукописных ведомостей в электронную систему интернет мониторинга Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

После внесения Главным экспертом всех баллов в систему, баллы в электронной системе интернет мониторинга блокируются.

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему, с рукописными оценочными ведомостями, к сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке. Из электронной системы интернет мониторинга выгружается итоговый протокол, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы, заверяется членами ГЭК. Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена организуется прямая трансляция хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет ресурсов. Видеоматериалы о проведении ДЭ подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента его завершения.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученных за выполнение заданий демонстрационного экзамена баллов в отметку по пятибалльной шкале осуществляется в соответствии с переводной шкалой (при максимальном балле 75,00) (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА:

Таблица № 6

Оценка	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Баллы	0,00-30,0 %	30,13-47,5%	47,6-77,5 %	77,6-100 %

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

Итоговый протокол оглашается участникам ГИА в форме демонстрационного экзамена в день подписания итогового протокола. Все выполненные задания необходимо хранить с момента утверждения итогового протокола демонстрационного экзамена Председателем не менее пяти рабочих дней.

4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо заместитель директора по учебной работе.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче ДЭ, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Студенты, 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.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной

причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.