

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Московской области «Раменский колледж»**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ГЭК

Руководитель отдела  
ООО «ИБП Плаза Рамстарс»  
Л.М. Лучинин  
«06» ноября 2025 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ГБПОУ МО  
«Раменский колледж»  
А.В. Осадчий  
«06» ноября 2025 г.



**ПРОГРАММА**

**государственной итоговой аттестации выпускников**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2025г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического Совета  
Протокол № 3 от 06.11. 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
ООО «ИБП Плаза Рамстарс»



Л.М. Лучинин

«06» 11 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Общие положения.....	3
II. Формы ГИА.....	4
2.1. Форма, вид и сроки ГИА .....	4
2.2. Комплекты оценочной документации ДЭ .....	4
III. Подготовка проведения ГИА.....	14
IV. Проведение ГИА.....	14
V. Оценивание результатов ГИА.....	17
5.1.Оценивание демонстрационного экзамена.....	17
VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	21
VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	22
Приложения.....	25

## **I. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.01.2016г. №50, ред. от 14.09.2016г. (изменения Приказ № 796 от 01.09.2022 Минпросвещения России; зарегистрировано Минюст РФ №70461 от 11.10.2022), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 24.08.2022 г № 762, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800, приказом №311 от 05 мая 2022 г. и от 19 января 2023 года N 37 «О внесении изменений в приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-42 от 01.04.2019 г. «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» и Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-36 от 01.04.2020г. «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"».

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программа ГИА включает задания, критерии оценивания и уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные колледжем, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов.

## II. Формы ГИА

### 2.1. Форма, вид и сроки ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО и календарным учебным графиком составляет:

- подготовка - 2 недели, с 15 июня по 30 июня.

Сроки проведения:

- проведение демонстрационного экзамена - 2 недели, с 15 июня по 30 июня.

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

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

Демонстрационный экзамен проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

### 2.2. Комплекты оценочной документации ДЭ

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяется комплект оценочной документации: КОД 43.01.09-1-2026.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

*Образец задания*

Модуль	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания
Модуль 1 Приготовление, оформление и реализация горячего блюда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.
Модуль 2 Приготовление, оформление и	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	1 ч. 30 мин.

реализация мучного кондитерского изделия	ассортимента	
Модуль 3 Приготовление, оформление и реализация холодного блюда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4 часа 00 мин.

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

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

Задание модуля 1:

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 ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов Приложение 2;

Образец заявки на продукты (Приложение 1)

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

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному

эксперту, знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

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

Задание модуля 2:

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

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

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Приложения 2). Образец заявки на продукты (Приложение 1)

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

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

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

Задание модуля 3:

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

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

Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Приложение 2)

Образец заявки на продукты (Приложение 1)

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ.

Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

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

Приложение 1

### ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник \_\_\_\_\_  
(Фамилия Имя)

Дата заявки \_\_\_\_\_

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

ТЭ ЦПДЭ \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О./подпись)

Дата поступления заявки \_\_\_\_\_

1.Зоны площадки										
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки					
Рабочее место участника					А					
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б					
Рабочее место экспертов					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	Код зоны площадки	
					ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭ ПУ			
Список продуктов										
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ										
1	Масло сливочное	Максимальное количество	400гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
2	Молоко 3,2%	Максимальное количество	500мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	мл	А
3	Сливки 22%	Максимальное количество	1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
4	Сливки для взбивания 33%, 35%, 38%	Максимальное количество	1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
5	Сметана 20%	Максимальное количество	250гр	10.51.40	На 1 участника	0,250	0,250	0,250	кг	А
6	Сыр Гауда	Максимальное количество	100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество	200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
8	Сыр Пармезан	Максимальное количество	100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
9	Сыр Творожный	Максимальное количество	300гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,300	0,300	кг	А
10	Творог 5%	Максимальное количество	200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
11	Яйца перепелиные	Максимальное количество	10 штук	01.47.21	На 1 участника	10	10	10	шт	А
12	Яйцо куриное	Максимальное количество	20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	20	20	шт	А
ОВОЩИ СВЕЖИЕ										
13	Баклажан фиолетовый	Максимальное количество	200гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
14	Брокколи свежая	Максимальное количество	200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
15	Грибы шампиньоны	Максимальное количество	200гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
16	Имбирь	Максимальное количество	50гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
17	Капуста белокочанная	Максимальное количество	200гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество	500гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
19	Лук порей	Максимальное количество	200гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
20	Лук репчатый	Максимальное количество	300гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
21	Морковь	Максимальное количество	400гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
22	Огурец свежий	Максимальное количество	200гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
23	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество	100гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
24	Перец чили	Максимальное количество	50гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
25	Свекла красная	Максимальное количество	200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
26	Сельдерей(корень)	Максимальное количество	200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А

27	Сельдерей(стебель)	Максимальное количество100гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
28	Томаты	Максимальное количество300гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
29	Томаты Черри	Максимальное количество200гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
30	Тыква	Максимальное количество300гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
31	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
32	Цуккини зелёный	Максимальное количество200гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
33	Чеснок	Максимальное количество50гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
<b>ФРУКТЫ</b>									
34	Апельсин	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
35	Грейпфрут	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
36	Груша	Максимальное количество200гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
37	Зеленое яблоко ГрениСмитт	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
38	Красное яблоко (сладкие)	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
39	Лайм	Максимальное количество100гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
40	Лимон	Максимальное количество200гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>									
41	Брокколи	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
42	Вишня	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
43	Горошек зеленый	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
44	Ежевика	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
45	Клубника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
46	Клюква	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
47	Малина	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
48	Облепиха	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
49	Смородина красная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
50	Смородина черная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
51	Стручковая фасоль	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
52	Тесто катаифи	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
53	Тесто слоёное бездрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
54	Тесто слоёное дрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
55	Тесто фило	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
56	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
57	Черника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
58	Шпинат	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>									
59	Агар-Агар	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
61	Желатин листовой	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
62	Пектин	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А

<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ/ГАСТРОНОМИЯ</b>									
63	Бекон сырокопченый	Максимальное количество200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
64	Кукуруза консервированная	Максимальное количество100гр	10.39.18	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
65	Оливки зеленые	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
66	Оливки черные	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
67	Томатная паста	Максимальное количество50гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
68	Томаты в собственном	Максимальное количество200гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>									
69	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество100гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
70	Булгур	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
71	Киноа	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
72	Крупа гречневая	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
73	Кус-кус	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
74	Полента	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
<b>ШОКОЛАД</b>									
75	Какао масло	Максимальное количество100 гр	10.82.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
76	Какао Порошок	Максимальное количество50гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
77	Шоколад белый	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
78	Шоколад молочный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
79	Шоколад темный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>СУХОФРУКТЫ</b>									
80	Изюм (черный, безкосточки)	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
81	Курага	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
82	Чернослив	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>									
83	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
84	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
85	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
86	Орех фундук(очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
87	Семена подсолнечника (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
88	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>									
89	Масло оливковое	Максимальное количество300гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
90	Масло растительное	Максимальное количество500гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	A
91	Уксус9%	Максимальное количество50гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
92	Уксус винный белый	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A
93	Уксус винный красный	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A
<b>ДРОЖЖИ</b>									
94	Дрожжи сухие	Максимальное количество20гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	A

95	Пекарский порошок	Максимальное количество 20гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
<b>УГЛЕВОДЫ</b>									
96	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
97	Изомальт	Максимальное количество 50гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
98	Мёд цветочный	Максимальное количество 100гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
99	Сахар	Максимальное количество 300гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
100	Сахарная пудра	Максимальное количество 400гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>									
101	Багет	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
102	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
103	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
104	Мука миндальная	Максимальное количество 100гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
105	Мука пшеничная	Максимальное количество 600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	А
106	Сухари панировочные	Максимальное количество 200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
107	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа)</b>									
108	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
109	Багет	Максимальное количество 200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
110	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
111	Ванилин	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
112	Горчица дижонская	Максимальное количество 50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
113	Горчица зернистая	Максимальное количество 50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
114	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
115	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
116	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
117	Изомальт	Максимальное количество 30гр	10.86.10	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	Б
118	Кислота лимонная	Максимальное количество 4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
119	Корица	Максимальное количество 4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б

120	Кунжут белый	Максимальное количество50гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
121	Куркума	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
122	Лавровый лист	Максимальное количество4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
123	Лук репчатый	Максимальное количество70гр	01.13.49	На 1 участника	0,070	0,070	0,070	кг	Б
124	Мак	Максимальное количество50гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
125	Масло растительное для фритюра	Наусмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	6	6	л	Б
126	Молоко 3,2%	Максимальное количество100мл	10.51.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	мл	Б
127	Мука пшеничная	Максимальное количество600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	Б
128	Мускатный орех	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
129	Мята	Максимальное количество10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
130	Набор пищевых красителей	цвет: красный, зелёный, жёлтый, синий	20.12.21	На 1 участника	1	1	1	набор	Б
131	Орегано	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
132	Паприка копченая	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
133	Паприка сладкая	Максимальное количество4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
134	Перец черный горошек	Максимальное количество4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
135	Перец черный молотый	Максимальное количество4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
136	Розмарин	Максимальное количество10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
137	Ростки микрозелени	Максимальное количество2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	0,002	0,002	кг	Б
138	Сахар	Максимальное количество100гр	10.82.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
139	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество100гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б

140	Сода пищевая	Максимальное количество10гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
141	Соль крупная	Максимальное количество50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
142	Соль мелкая	Максимальное количество50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
143	Соус соевый	Максимальное количество100гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
144	Сухари панировочные	Максимальное количество200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
145	Тимьян	Максимальное количество10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
146	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
147	Чеснок	Максимальное количество10гр	01.13.42	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>									
148	Курица	Тушка, потрошенная вес от 1600	10.12.10	На 1 участника	1,6	1,6	1,6	кг	А

### **III. Подготовка проведения ГИА**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми колледжем по соответствующей профессии.

ГЭК формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее – эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Министерства образования Московской области.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор колледжа заместителем председателя ГЭК.

Экспертная группа создается по профессии среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Программа ГИА утверждается колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### **IV. Проведение ГИА**

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж 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.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут 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.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями

охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Сдача демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Продолжительность демонстрационного экзамена 4 часа 00 минут.

## **V. Оценивание результатов ГИА**

### **5.1. Оценивание демонстрационного экзамена**

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 75-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники), не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

*Критерии оценки демонстрационного экзамена*

Организация, ответственная за проведение ДЭ заблаговременно разрабатывает оценочные материалы. Ознакомиться с данным материалом можно на сайте ФГБОУ ДПО ИРПО <https://bom.firpo.ru/Public/5796>

Максимально возможное количество баллов 75.

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Баллы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	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 подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
<b>Итого</b>			<b>75,00</b>

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из 75-ти балльной шкалы в пятибалльную:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) 0,00%	0,00 -49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100,00%
Профильный уровень (инвариантная часть)	0-37,49	37,50-48,74	48,75-67,49	67,50 – 75,00

Так, оценка «5» ставится, если студент по результатам ДЭ набрал от 67,5 до 75 баллов и продемонстрировал высокий уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; высокий уровень специальной подготовки, способность и умение применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности; четкое выполнение практического задания; аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка «4» ставится, если студент по результатам выполнения ДЭ набрал от 48,7 до 67,4 баллов и продемонстрировал достаточный уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; способность и умение в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения практического задания; частичную аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка «3» ставится, если студент по результатам ДЭ набрал от 37,5 до 48,6 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; недостаточно высокий уровень специальной подготовки, способности применять теоретические знания при выполнении практического задания сферы профессиональной деятельности; недостаточную аргументированность профессиональных выводов; а также допустил ряд ошибок при выполнении практического задания.

Оценка «2» ставится, если студент по результатам ДЭ набрал менее 37,4 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; способность и умение применять теоретические знания при выполнении практического задания сферы профессиональной деятельности; допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения практического задания; не сформулировал или не аргументировал профессиональные выводы.

## **VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, 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.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно

посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

## **VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, ассистента-сурдопереводчика, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

*а) для слепых:*

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

*б) для слабовидящих:*

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

*в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:*

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

привлечение, при необходимости, ассистента-сурдопереводчика;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

*г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):*

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

*д) Обучающиеся с инвалидностью без нарушений психофизического развития*

Также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

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

**Лист ознакомления студентов группы 4ПВ/22 по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
с программой ГИА**

**Вид ГИА: в форме демонстрационного экзамена**

№ п/п	ФИО	Дата	Подпись
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.			

Руководитель структурного подразделения

А.В. Лукьянова

Куратор группы

А.В. Гриневич

**Анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена выпускников  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к демонстрационному экзамену		
2.	Сдали экзамен, всего		
3.	В том числе на:		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Средний балл		
	Процент качества		
4.	Окончили колледж, всего		
5	В том числе с отличием		

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Раменский колледж»

Группа 4ПВ/22

**Протокол**

« \_\_\_\_ » июня 2026г.

**№ 1**

**Заседания государственной экзаменационной комиссии демонстрационного  
экзамена**

43.01.09 Повар, кондитер

Присутствуют:

Председатель ГЭК: Представитель работодателя ООО «ИБП Плаза Рамстарс» \_\_\_\_\_ Л.М. Лучинин

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_  
Преподаватель  
Преподаватель  
Преподаватель

Ответственный секретарь:

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Номер задания на демонстрационном экзамене</b>	<b>Количество набранных баллов</b>	<b>Оценка</b>
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1.				
2.				
3.				

Особое мнение членов ГЭК (экспертной группы) по сдаче демонстрационного экзамена отдельными студентами

---

---

---

Председатель ГЭК: Представитель работодателя  
ООО «ИБП Плаза Рамстарс» \_\_\_\_\_ Л.М, Лучинин

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_  
Руководитель структурного  
подразделения \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_

Ответственный  
секретарь

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Раменский колледж»

Группа 4ПВ /22

**Протокол**

« \_\_\_\_ » июня 2026 г.

**№ 2**

**Заключительного заседания государственной экзаменационной комиссии  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Присутствуют:

Председатель Представитель работодателя  
ГЭК: ООО «ИБП Плаза Рамстарс» \_\_\_\_\_ Л.М.Лучинин

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_  
Преподаватель  
Преподаватель  
Преподаватель

Ответственный  
секретарь:

Рассмотрев результаты итоговой государственной аттестации по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер** Государственная экзаменационная комиссия постановила:

студентам, сдавшим демонстрационный экзамен по профессии **43.01.09 Повар,  
кондитер**:

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Оценка, полученная на демонстрационном экзамене (3,4,5)</b>	<b>Категория диплома (Диплом с отличием, Диплом)</b>	<b>Квалификация (согласно ФГОС СПО)</b>
1	2	4	5	

Иванов Иван Иванович	5 (отлично)	Диплом с отличием	<i>Повар</i>
Иванов Иван Иванович	5 (отлично)	Диплом	<i>Повар</i>

Студентам, не сдавшим ДЭ по профессии , выдать справку об обучении в

---



---



---

Председатель ГЭК: Представитель работодателя  
ООО «ИБП Плаза Рамстарс» \_\_\_\_\_ Л.М. Лучинин

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_  
Руководитель структурного  
подразделения \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_  
преподаватель \_\_\_\_\_

Ответственный  
секретарь

Директору ГБПОУ МО «Раменский колледж»

Осадчему А.В.

От студента \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

профессии 43.01.09

Повар, кондитер  
код и наименование

\_\_\_\_\_  
(Фамилия. Имя. Отчество)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас разрешить сдачу демонстрационного экзамена **Профильного уровня** в рамках государственной итоговой аттестации в 2026 году с учетом требований к освоению ППКРС\*/ППССЗ\*\* (*нужное подчеркнуть*) по профессии/специальности \_\_\_\_\_ (код \_\_\_\_\_ наименование)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

\_\_\_\_\_  
подпись, расшифровка подписи

\* ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

\*\*ППССЗ - Программа подготовки специалистов среднего звена

Приложение № 3 к Порядку формирования графика проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования и направления заявки на организационно-техническое и информационное обеспечение демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования

## Форма согласия на обработку персональных данных (для совершеннолетнего обучающегося и выпускника)

### Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО полностью)

проживающий \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ адресу:  
(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее – Федеральный закон № 152ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения мною \_\_\_\_\_  
(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)

по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Даю свое согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(\_\_\_\_\_  
(дата заполнения)

\_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)

## Форма согласия родителя (законного представителя) на обработку персональных данных несовершеннолетнего обучающегося и выпускника

### Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_,

*(ФИО полностью)*

проживающий (ая) по адресу: \_\_\_\_\_,

*(адрес с индексом)*

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_

*(серия, номер)*

*(когда и кем выдан)*

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее - Федеральный закон № 152-ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения моим ребёнком (подопечным)

\_\_\_\_\_ по образовательным программам среднего

*(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)*

профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Как родитель (законный представитель) даю согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации, обработку персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ, в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение в отношении несовершеннолетнего ребёнка:

\_\_\_\_\_ проживающий \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ адресу:

*(ФИО полностью)*

ПО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(адрес с индексом)*

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_

*(серия, номер)*

*(когда и кем выдан)*

свидетельство о рождении (документ, подтверждающий родство, статус законного представителя):

\_\_\_\_\_

*(реквизиты документа)*

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении персональных данных несовершеннолетнего ребенка, которые необходимы для достижения указанных выше \_\_\_\_\_ целей.

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем

за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в интересах несовершеннолетнего.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата заполнения)

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(подпись, расшифровка)