



Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565

Программа одобрена на заседании Сервис и машиностроение  
(указать наименование ПЦК)

от 14.11.2015 года, протокол № 11  
номер

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета

от 15.11.2015 года, протокол № 5  
номер

Согласовано

Председатель ПЦК

Ваструкова Н.И.

Зам. директора по УПР:

Гараева Л.В.

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2025/2026 учебный год.

## 1. Общие положения

1.1. Цели государственной итоговой аттестации.

1.1.1. Определение соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

1.1.2. Определение сформированности у выпускника профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам деятельности:

**ВПД 1** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ВПД 2** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ВПД 3** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ВПД 4** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ВПД 5** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ВПД 6** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.1.3. Определение сформированности у выпускника общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- приказом Министерства Просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 (ред. от 03.07.2024);

- уставом ГАПОУ «ЛПК»,
- Основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

1.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

20 апреля – 13 июня 2026 г. — подготовка выпускной квалификационной работы,

23–24 апреля 2026 г. — демонстрационный экзамен, 15–27 июня 2026 г. — защита дипломной работы.

## **2. Тематика выпускной квалификационной работы**

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее — ВКР) способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлена на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.3. Задания ВКР, выполняемой в виде демонстрационного экзамена, соответствует профессиональным модулям:

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Оценочные материалы демонстрационного экзамена, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, утверждены Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 25.09.2024 № 01-09-725 и представлены в Приложении 8 к Программе.

2.4. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

- 1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции Поварское и кондитерское дело; оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).
- 2) инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена;
- 3) задание для демонстрационного экзамена;
- 4) инфраструктурный лист;
- 5) план проведения демонстрационного экзамена с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;
- 6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

2.5. Темы ВКР, выполняемых в виде дипломной работы, определяются преподавателями предметно-цикловой комиссии, ответственной за реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и практического применения.

2.6. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и дипломной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

2.7. Руководитель ВКР разрабатывает задание на дипломную работу с

определением требований к структуре, содержанию пояснительной записки и графической части.

2.8. Дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий и организаций, преподавателями образовательных организаций по профилю дипломной работы. Рецензенты назначаются приказом руководителя образовательного учреждения.

Рецензия включает: заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы; оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы; оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

2.9. Руководитель ВКР составляет отзыв на дипломную работу по установленной в профессиональной образовательной организации форме, включая оценку деятельности обучающегося при подготовке дипломной работы, оценку выполненной дипломной работы.

### **3. Подготовка проведения ГИА**

3.1 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми Колледжем по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

3.2 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.

3.3. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

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

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

3.5. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования РТ.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, 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.

3.6 Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Колледже нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

3.7. Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности 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 демонстрационного экзамена.

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

3.8 ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов

промежуточной аттестации, за исключением случая, предусмотренного пунктом Программы ГИА.

3.9 Программа ГИА утверждается директором Колледжа 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.

#### **4. Защита выпускной квалификационной работы**

4.1. Для проведения ГИА Колледжем создается государственная экзаменационная комиссия.

4.2. Состав ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, экспертов и представителей работодателей (предприятий отрасли).

4.3. Численность комиссии составляет не менее 5 человек, включая председателя и заместителя председателя. Председатель ГЭК утверждается из числа лиц, не работающих в Колледже, имеющих ученую степень/звание или являющихся руководителями организаций профильной сферы.

4.4. Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.5. Процедура защиты носит строго регламентированный характер и включает следующие этапы: чтение отзыва руководителя и внешней рецензии; доклад обучающегося (презентация основных результатов исследования, расчетных показателей финансово-хозяйственной деятельности организации, предложений по совершенствованию бухгалтерского учета); вопросы членов комиссии по теме работы для определения уровня профессиональной компетенции выпускника; ответы обучающегося на поставленные вопросы и замечания рецензента.

4.6. На защиту одной дипломной работы отводится до 45 минут.

4.7. Решение ГЭК об итоговой оценке принимается на закрытом заседании простым большинством голосов и объявляется в тот же день после оформления протоколов.

4.8. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

## 5. Проведение ГИА

5.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных Колледжем в Программу ГИА (Приложение 8).

5.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена который располагается на территории Колледжа, оборудованная и оснащенная в соответствии с комплектом оценочной документации.

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

5.4. Место, дата, время начала проведения экзамена, а также график сдачи по группам, планируемая продолжительность и технические перерывы определяются Планом проведения демонстрационного экзамена. Данный план утверждается председателем ГЭК и руководителем Колледжа не позднее чем за 20 календарных дней до даты начала экзамена. Колледж осуществляет ознакомление выпускников и лиц, обеспечивающих проведение ГИА, с Планом проведения демонстрационного экзамена под подпись не позднее чем за 5 рабочих дней до его начала.

5.5. Не позднее чем за 1 рабочий день до начала демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности Центра проведения экзамена. Проверка осуществляется в присутствии членов экспертной группы, выпускников и технического эксперта, назначаемого приказом директора Колледжа. 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.

5.6. 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.

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

5.8. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) Колледжа;
- 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 Колледжем);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;

з) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов;

ж) организатор, назначенный Колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

5.9. Лица, указанные в пункте 5.8 Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Добровольцы (волонтеры) взаимодействуют с выпускниками в соответствии с условиями, установленными комплектом оценочной документации.

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

5.11. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

5.12. 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, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований.

5.13. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

5.14. Колледж не позднее чем за 1 рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомляет главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

5.15. 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;

#### 5.16. 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.

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

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

5.19. 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.

5.20. 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.

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

5.22. В случае нарушения установленных процедур ГИА выпускник либо иное лицо, присутствующее в ЦПДЭ, подлежит удалению, о чем главным экспертом составляется соответствующий акт. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

5.23. 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.

5.24. 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.

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

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

## **6. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации**

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

2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке демонстрационного экзамена:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение оценки по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
50,00	0–19,99 %	20–39,99 %	40–69,99 %	70–100, 00 %

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

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

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

6. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена хранится в Колледже в составе архивных документов.

7. Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования

8. При определении итоговой оценки за защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) Государственная экзаменационная комиссия руководствуется комплексным подходом, оценке подлежат: содержание и качество доклада выпускника по всем разделам работы; полнота и аргументированность ответов на дополнительные вопросы членов ГЭК; содержание отзыва руководителя; внешняя рецензия. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения заседания ГЭК.

9. 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.

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

11. Образец протокола государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена. (Приложение 7).

12. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, не прошедшие ГИА по неуважительной причине и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более 2 раз.

13. Дополнительные заседания ГЭК организуются в Колледже не позднее 4 месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

14. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через 6 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.



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

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

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

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.

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

7.4. 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.

7.5 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.

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

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, 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.

7.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Программы ГИА 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 Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

7.9. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК,

протокол защиты ВКР, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект, протокол заседания ГЭК.

7.10. 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 выставленного 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.

7.11. 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.

7.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Лениногорский  
политехнический колледж»

Р.Р.Минязев

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Тематика выпускных квалификационных работ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ пп	Тема выпускных квалификационных работ	Наименование профессиональных компетенций, отражаемых в работе
15.	Организация работы столовой при реализации комплексного обеда для бюджетного питания на базе ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
16.	Разработка меню паназиатской кухни и организация производства кафе «Ninga» на вынос 50 порций.	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 6.1-6.5.
17.	Организация производства и разработка меню для столовой санатория «Бакирово» на 160 человек	ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
18.	Организация производства и приготовление блюд однодневного меню в столовой школьного питания на базе МБОУ Лицей №12.	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
19.	Разработка меню и организация деятельности кафе «Suare» при проведении гастроужина на 30 посадочных мест	ПК 1.2, ПК 2.1-2.3, ПК 3.2, ПК3.4, ПК 4.1, ПК5.1, ПК 6.1-6.5.
20.	Расширение ассортимента блюд и организация технологического процесса работы пиццерии «Додо Пицца» на 40 посадочных мест.	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
21.	Организация производства и приготовление блюд на базе кафе «Арцах» на 30 посадочных мест	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
22.	Организация производства и приготовление блюд однодневного меню в столовой школьного питания на базе МБОУ СОШ №2 для младших классов.	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
23.	Организация производства и приготовление блюд однодневного меню в столовой школьного питания на базе МБОУ СОШ №5 для старших классов	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
24.	Организация структурного подразделения столовой и усовершенствование технологического процесса на базе МБОУ СОШ №7 на 750 детей	ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.

25.	Организация структурного подразделения кафе-пекарни «Жар свежар» при реализации сложных горячих блюд и мучных изделий	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
26.	Организация производства и приготовление блюд однодневного меню в столовой школьного питания на базе МБОУ СОШ №5 для младших классов	ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК3.3, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
27.	Организация работы и разработка меню для свадебного торжества на базе кафе «Бахэтле» при обслуживании 60 человек	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
28.	Расширение ассортимента блюд и организация деятельности столовой «Уют» на 24 посадочных мест.	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
29.	Организация работы питания для сотрудников ПАО «Транснефть» на базе ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК2.3, ПК 3.1, ПК3.3-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
30.	Организация работы столовой студенческого питания на 60 посадочных мест на базе ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
31.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления сбалансированного меню для детей дошкольного учреждения МБДОУ №5 на 156 детей	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
32.	Организация производства и приготовление блюд однодневного меню в столовой школьного питания на базе МБОУ СОШ №2 старших классов.	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
33.	Разработка технологического процесса лечебно-диетического питания и организация работы столовой на базе санатория-профилактория «Вита» на 30 человек.	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
34.	Организация производства и разработка блюд на базе производства кафе быстрого питания «Пицца – Хаус», на 40 посадочных мест	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
35.	Организация производства и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с использованием «фламбирования»	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**Образец титульного листа выпускной квалификационной работы**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

К защите допущен:  
заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ 2026  
«\_\_» \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Разработка ассортимента и усовершенствование технологии приготовления при  
проведении бизнес-ланча на 25 посадочных мест в кафе «Полет»

**ВКР О. 43.02.15 \_\_\_\_ (№ зачетной книжки). ПЗ**

Руководитель работы \_\_\_\_\_ Ф.И.О  
(подпись, дата)

Консультанты:

Консультант по экономической части \_\_\_\_\_ Ф.И.О  
(подпись, дата)

Нормоконтроль \_\_\_\_\_ Ф.И.О  
(подпись, дата)

Рецензент \_\_\_\_\_ Ф.И.О  
(подпись, дата)

Студентка группы ПКД.22 \_\_\_\_\_ Ф.И.О  
(подпись, дата)

**Форма бланка задания на ВКР (дипломную работу)**  
Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по УР

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ЗАДАНИЕ(ОБРАЗЕЦ)  
НА ВЫПОЛНЕНИЕ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

ТЕМА: \_\_\_\_\_

Студент(ка) (Ф.И.О) \_\_\_\_\_

Группа ПКД.22

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Срок предоставления работы к защите: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г

**ВВЕДЕНИЕ**

**1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

1.1 Описание исследуемого предприятия

1.2 Управление предприятием общественного питания

1.3 Характеристика структурного подразделения

**2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

2.1 Разработка меню (по теме ВКР) или вариантов меню

2.2 Ассортимент и характеристика сырья

2.3 Основные технологические способы и приемы, применяемые в процессе подготовки сырья и приготовления блюд

2.4 Технологическое оборудование, используемое в приготовлении блюд разработанного меню

**3 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

3.1 Правила и техника безопасности при эксплуатации оборудования (в процессе приготовления)

3.2 Правила и техника безопасности при приготовлении и реализации готовых блюд

3.3 Санитарно-гигиенические нормы цехов и торгового зала

**4 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

4.1 Определение количества сырья и компонентов

4.2 Расчет затрат на сырье и продукты

4.3 Расчет стоимости изготовления блюда

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ** по теме ВКР (15слайдов)

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Задание принял к исполнению: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Оценка за работу: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ (прописью)



**Форма бланка отзыва руководителя выпускной квалификационной  
работы**  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОТЗЫВ**  
**руководителя выпускной квалификационной работы**

Тема работы \_\_\_\_\_

Автор: \_\_\_\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Специальность: шифр, наименование.

Руководитель: ФИО, должность.

Отмеченные достоинства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Практическое значение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заключение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общая оценка работы \_\_\_\_\_

Руководитель выпускной  
квалификационной работы:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

И.О.Ф.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма бланка отзыва рецензента о выпускной квалификационной работе**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОТЗЫВ**  
**рецензента о выпускной квалификационной работы**

Автор: \_\_\_\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Специальность: код, наименование.

Тема работы \_\_\_\_\_

Рецензент: (Ф.И.О., место работы, должность)

Оценка образовательных достижений студента (ки):

Профессиональные компетенции (код наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная – 1; отрицательная – 0)

Отмеченные достоинства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заключение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общая оценка работы \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма протокола собрания обучающихся по ознакомлению с программой  
государственной итоговой аттестации**

**ПРОТОКОЛ**

собрания обучающихся

С программой государственной итоговой аттестации по специальности \_\_\_\_\_,

требованиями по содержанию и оформлению, критериями оценки выпускной квалификационной работы ознакомлены.

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество выпускника (полностью)	Подпись	Дата
1.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			
50.			
51.			
52.			
53.			
54.			
55.			
56.			
57.			
58.			

Куратор группы \_\_\_\_\_

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
 ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
**заседания государственной экзаменационной комиссии**  
**процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся**  
 « \_\_\_\_ » июня 2026 г.

**О присвоении квалификации и выдачи диплома**

группа № \_\_\_\_\_  
 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности \_\_\_\_\_

Присутствовали:

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

Зам.председателя ГЭК: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

Секретарь: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О, должность/

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, характеристики по итогам преддипломной практики результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ), в виде дипломной работы (ДР), комиссия постановила:

1. Присвоить квалификацию « \_\_\_\_\_ » и выдать диплом о среднем профессиональном образовании с отличием и приложение к нему нижеперечисленным студентам:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ в баллах	Оценка в виде ДЭ	Оценка в виде ВКР
1.				
2.				

2. Присвоить квалификацию « \_\_\_\_\_ » и выдать диплом о среднем профессиональном образовании и приложение к нему ниже перечисленным студентам:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ в баллах	Оценка в виде ДЭ	Оценка в виде ВКР
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

3. Особые мнения членов комиссии \_\_\_\_\_

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Зам.председателя ГЭК: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

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



**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО  
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

## ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026

#### 4. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>ГИА</b>	- государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	- демонстрационный экзамен
<b>ДЭ БУ</b>	- демонстрационный экзамен базового уровня
<b>ДЭ ПУ</b>	- демонстрационный экзамен профильного уровня
<b>КОД</b>	- комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	- общая компетенция
<b>ОМ</b>	- единый оценочный материал
<b>ПА</b>	- промежуточная аттестация
<b>ПК</b>	- профессиональная компетенция
<b>СПО</b>	- среднее профессиональное образование
<b>ФГОС СПО</b>	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
<b>ЦПДЭ</b>	- центр проведения демонстрационного экзамена

#### 5. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

- комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
- перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
- примерный план застройки площадки ДЭ;
- требования к составу экспертных групп;
- инструкции по технике безопасности;
- образец задания.

## 6. КОД

### а. Комплекс требований для проведения ДЭ

**Применимость КОД.** Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

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

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

### **Общие организационные требования:**

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

60. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

61. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

62. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

63. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

64. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

65. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

66. 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.

67. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

68. 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.

69. 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.

70. 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.

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

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

73. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1 и 2.
- 5 В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
- 6 Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер,

допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

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

Таблица № 2

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ<sup>1</sup></b>
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1 ч. 30 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>3 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>4 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 5 ч. 00 мин.</b>

<sup>1</sup> Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

<sup>2</sup> Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>3</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля <sup>4</sup>
<b>Инвариантная часть КОД</b>						
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■	1

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

<sup>4</sup> Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	■	■	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■	1

	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■	■	■	1
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■	■	■	1
		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	■	■	■	1

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■	1

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	■	■	2
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	■	■	2
		<p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	■	■	2
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	■	■	2
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	■	■	2

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		■	■	2
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий		■	■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции		■	■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		■	■	2

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			■	3
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков			■	3
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции			■	3
<b>Вариативная часть КОД</b>						
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
<b>Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ</b>						
<b>№ Модуля</b>	<b>Наименование выполняемой задачи</b>		<b>ПА</b>	<b>ГИА ДЭ БУ</b>	<b>ГИА ДЭ ПУ</b>	
Модуль 1	Приготовление горячего блюда сложного ассортимента		■	■	■	
Модуль 2	Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента			■	■	
Модуль 3	Проведение технологических расчётов				■	

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>25,00</b>

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

Таблица № 7

<b>№ п/п</b>	<b>Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Критерий оценивания<sup>6</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>

<sup>6</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>10,00</b>
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>13,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>7</sup>	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>10,00</b>

<sup>7</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>13,00</b>
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>25,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>8</sup>	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>

<sup>8</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>10,00</b>
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>13,00</b>
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>25,00</b>
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>75,00</b>

<b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>9</sup></b>	<b>25,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>	<b>100,00</b>

---

<sup>9</sup> Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

**в. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания**

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

15.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
<b>Перечень инструментов</b>								
1.	Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт
2.	Гastroемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Миски металлические	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
10.	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	4	шт
11.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	5	5	шт
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
27.	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
28.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт
29.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт

30.	Форма для выпечки бисквита	На усмотрение образовательной организации (допускается одноразовые)	23.41.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
31.	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
33.	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
34.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
35.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	-	1	1	шт
36.	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	на усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	4	4	шт
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	рул
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

7.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
9.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	пар
10.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
12.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	15	25	25	шт
13.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	5	10	10	шт
18.	Баллоны с газом для крема сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
19.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
20.	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	-	2	2	лист
21.	Перманентный маркер	на усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

22.	Стикеры для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	на усмотрение образовательной организации	17.29.11	На 1 раб. место	25	50	50	шт	
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт	
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт	
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 участника	1	1	1	компл	
<b>3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт

3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	2	2	шт
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	2	2	шт
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт

2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт
<b>4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт		
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт		
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт		
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт		

2.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	1	1	1	шт		
3.	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	1	1	1	шт		
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	1	1	1	шт		
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4	17.12.14	100	200	300	лист		
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт		
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2	2	2	шт
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт

2.	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	5	5	шт
3.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На 1 эксперта	-	10	15	20	лист
4.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							

### с. Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

### д. Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>10</sup>	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>11</sup>
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

<sup>10</sup> количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

<sup>11</sup> количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	4	5
15	4	5
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	5	6
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

3. соблюдение техники безопасности и охраны труда;
4. обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

## **е. Инструкция по технике безопасности**

- Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

1. прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
2. имеющие навыки эксплуатации технологического оборудования;
3. не имеющие противопоказаний по здоровью.

- Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

Участник должен подготовить рабочее место:

3. проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

4. надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

5. разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

6. проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;

7. проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;

8. состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

9. отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

10. исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

– Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

1. производить резкие движения;

2. нарезать сырье и продукты на весу;

3. проверять остроту лезвия рукой;

4. оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

5. опираться на мусат при правке ножа.

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

– Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

– Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

### **Организационные требования:**

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

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

2.2. особенности расположения эвакуационных выходов;

2.3. расположение санитарных комнат;

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

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

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

## f. Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ИА ДЭ БУ	ИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ч. 30 мин.	ч. 30 мин.	ч. 30 мин.
Модуль 2	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ч. 30 мин.	ч. 30 мин.
Модуль 3	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		ч. 30 мин.	ч. 00 мин.	ч. 00 мин.

### Образец задания для ДЭ в рамках ПА

#### Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

## Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- 7) минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- 8) один горячий соус на курином бульоне;
- 9) оформление блюда на усмотрение участника.

### Особенности подачи:

- 10) температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- 11) масса блюда минимум 180 грамм;
- 12) 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- 13) соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- 14) сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

### Необходимые приложения:

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их

кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

### **Образец задания для ГИА ДЭ БУ**

#### **Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента**

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

##### **Задание**

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- 15) минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- 16) один горячий соус на курином бульоне;
- 17) оформление блюда на усмотрение участника.

##### **Особенности подачи:**

- 18) температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- 19) масса блюда минимум 180 грамм;
- 20) 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;

21) соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;

22) сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

## **Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента**

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной

прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- 23) количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- 24) масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- 25) температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- 26) сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-M1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

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

### **Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента**

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

#### **Задание**

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- 27) минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- 28) один горячий соус на курином бульоне;
- 29) оформление блюда на усмотрение участника.

#### **Особенности подачи:**

- 30) температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- 31) масса блюда минимум 180 грамм;
- 32) 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- 33) соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- 34) сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

#### **Необходимые приложения:**

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала

выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

## **Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента**

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- 35) количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- 36) масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- 37) температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- 38) сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

### **Модуль 3. Проведение технологических расчётов**

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания  
(Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ);

калькулятор;

для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработке для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;

округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил\_3\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ);

калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ.zip

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД,  
вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)</b>	<b>Продолжительность ДЭ (не более)</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>0 ч. 00 мин.</b> <продолжительность не более 5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

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

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>25,00</b>

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

### **Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ**

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

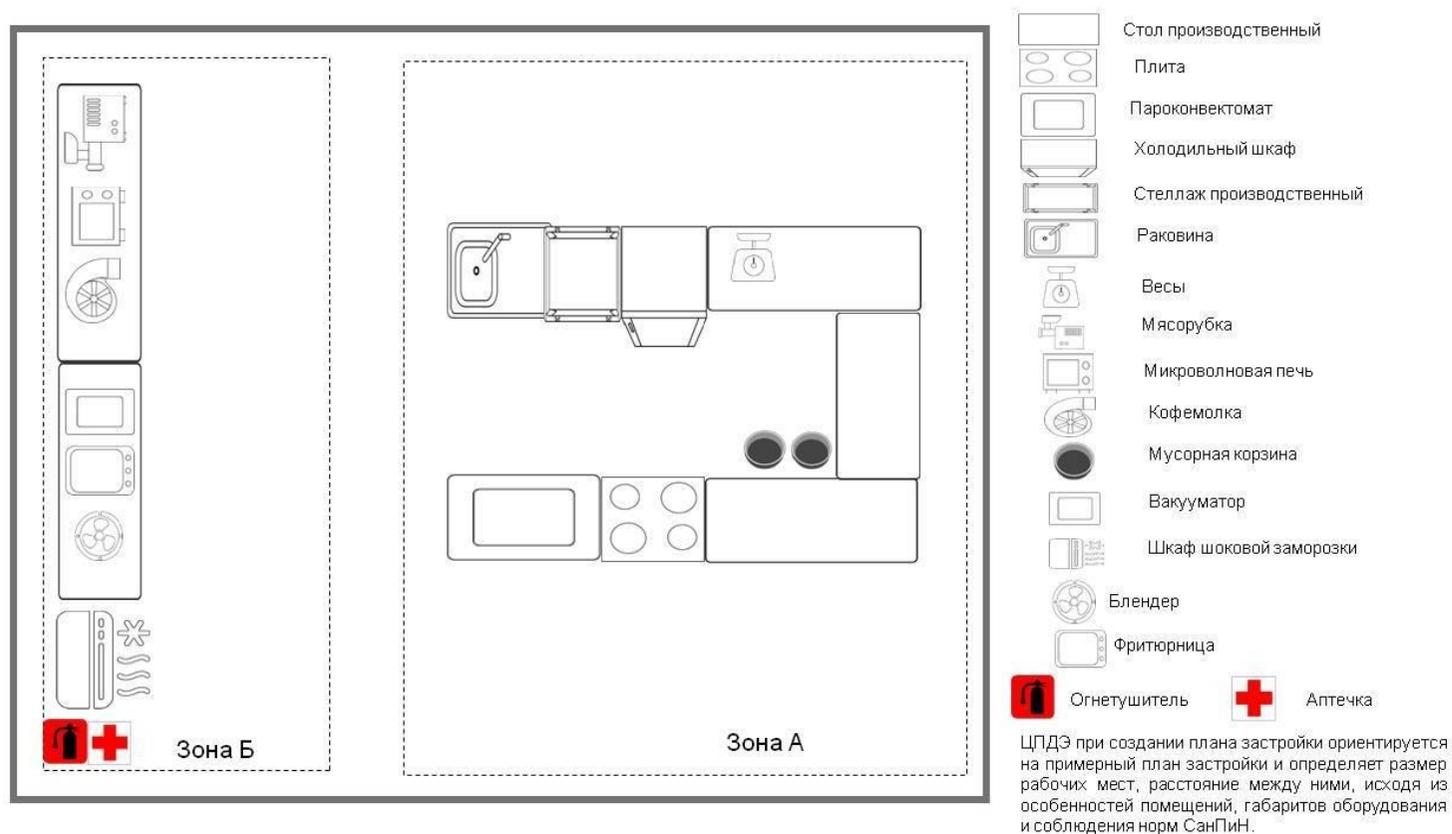
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>								<b>25,00</b>

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

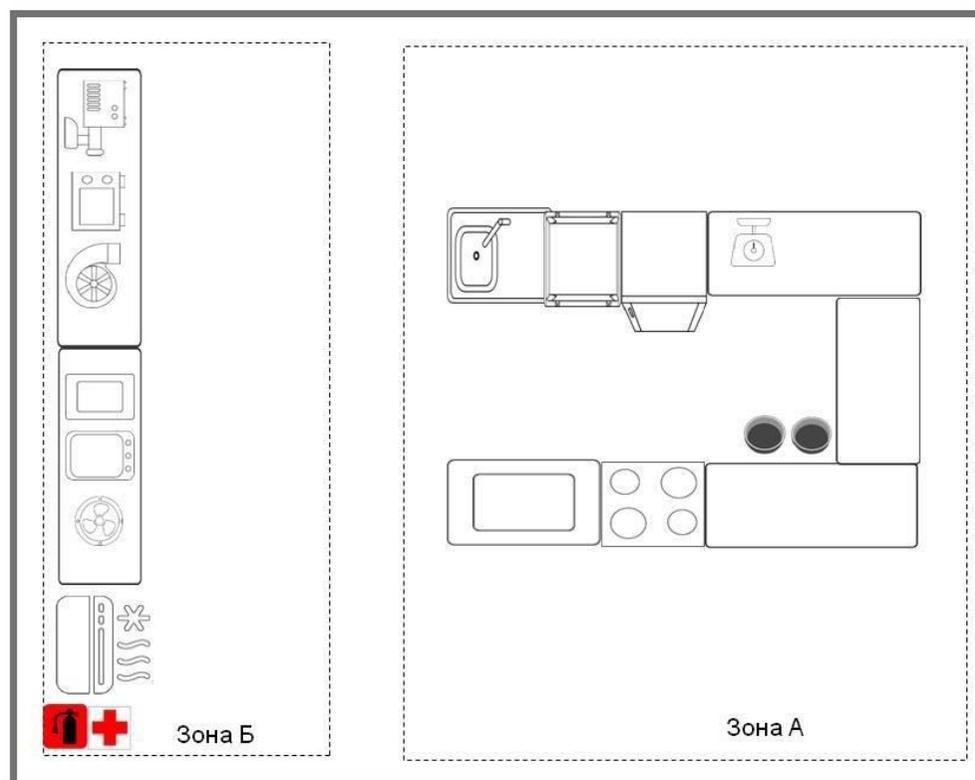
<b>Схема оценивания</b>	<b>2 балла</b>	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	<b>1 балл</b>	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	<b>0 баллов</b>	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

### Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



# Приложение 55 к Тому 1

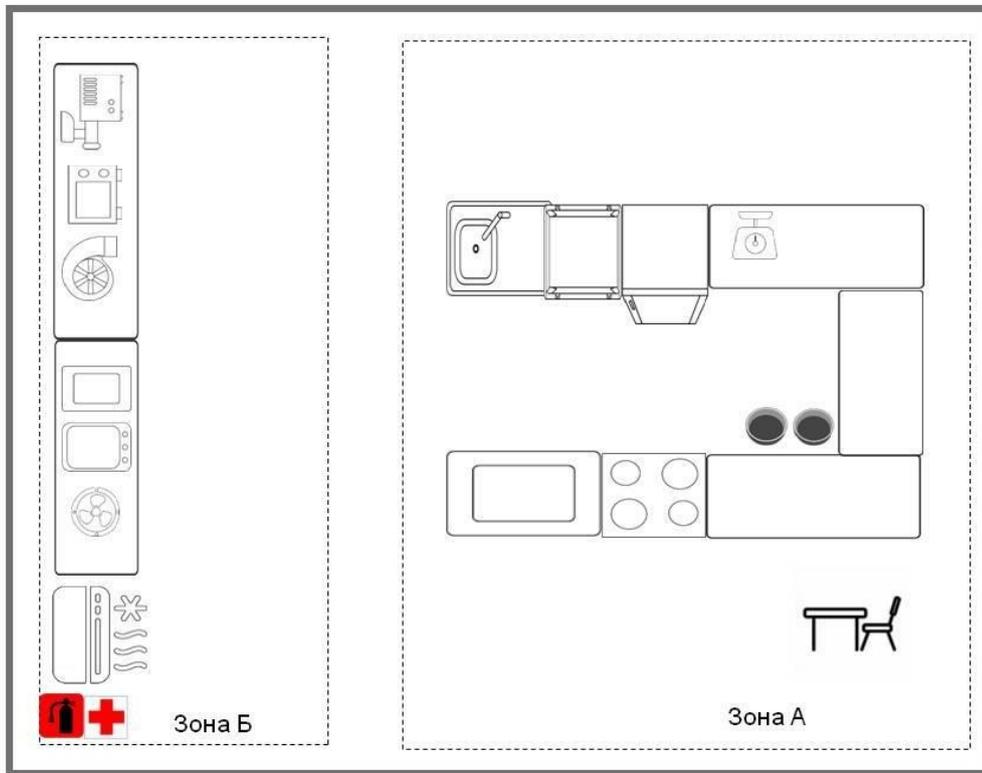
## Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



- Стол производственный
- Плита
- Пароконвектомат
- Холодильный шкаф
- Стеллаж производственный
- Раковина
- Весы
- Мясорубка
- Микроволновая печь
- Кофемолка
- Мусорная корзина
- Вакууматор
- Шкаф шоковой заморозки
- Блендер
- Фритюрница
- Огнетушитель
- Аптечка

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

# Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



-  Стол производственный
-  Плита
-  Пароконвектомат
-  Холодильный шкаф
-  Стеллаж производственный
-  Раковина
-  Весы
-  Мясорубка
-  Микроволновая печь
-  Кофемолка
-  Мусорная корзина
-  Вакууматор
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Блендер
-  Стол со стулом
-  Фритюрница
-  Огнетушитель
-  Аптечка

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

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Лениногорский политехнический колледж»

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**  
с программой государственной итоговой аттестации  
по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования

Специальность / Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс, группа: 4 курс, ПКД.22

Учебный год: 2025-2026

Формы проведения ГИА: 1. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)  
2. Демонстрационный экзамен (ДЭ)

Мы, нижеподписавшиеся обучающиеся, подтверждаем, что ознакомлены с Программой государственной итоговой аттестации, утвержденной директором ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж» от 26 декабря 2025 г., а также с локальными нормативными актами, регулирующими порядок ее проведения, включая Порядок проведения государственной итоговой аттестации (регламентирован Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с учетом всех действующих изменений).

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество обучающегося (полностью)	Группа	Дата ознакомления	Личная подпись
1.	Азимов Максим Юрьевич	ПКД.22	26.12.2025	
2.	Акимов Вячеслав Евгеньевич	ПКД.22	26.12.2025	
3.	Бекенова Гульназ Рамилевна	ПКД.22	26.12.2025	
4.	Бронникова Алиса Александровна	ПКД.22	26.12.2025	
5.	Закирова Рамиля Ильшатовна	ПКД.22	26.12.2025	
6.	Карсакова Евгения Александровна	ПКД.22	26.12.2025	
7.	Львов Николай Романович	ПКД.22	26.12.2025	
8.	Мухибуллина Виктория Алексеевна	ПКД.22	26.12.2025	
9.	Нугайбекова Миляуша Жавдатовна	ПКД.22	26.12.2025	
10.	Романов Рустам Рафисович	ПКД.22	26.12.2025	
11.	Хомякова Александра Ивановна	ПКД.22	26.12.2025	
12.	Шмидт Ирина Олеговна	ПКД.22	26.12.2025	
13.	Фахртдинова Алина Маратовна	ПКД.22	26.12.2025	

Ответственный за ознакомление (Куратор):  / А.И. Сорокина

Дата составления листа: «26» декабря 2025 г.