**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**
**(ГБПОУ «КБСХК»)**
**Структурное подразделение в п. Залукокоаже**

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол №03 от «11» января 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБСХК»
_____ Кажаров М.С.
Приказ №02-03 «15» января 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ " КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"

Подписан: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"
DN: C=RU, S=Кабардино-Балкарская Республика, STREET=ул. Ленина 112, L=г. Баксан, T=ДИРЕКТОР, O=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"", ОГРН=1020700510050, СНИЛС=07112911322, OID.1.2.643.100.4=5701002969, ИНН=071405832500, E=maratkmsc@mail.ru, G=Марат Славович, SN=Кажаров, CN=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2024.01.30 11:23:43+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

# ПРОГРАММА
## государственной итоговой аттестации выпускников по профессии
## 43.01.09 Повар, кондитер

**на 2023-2024 учебный год**

п.Залукокоаже, 2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 800 от 08.11.2021г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211)

Организация-разработчик: ГБПОУ «КБСХК» структурное подразделение в п. Залукокоаже

Разработчики:
И.о. зав. учебной частью – Бабугоева О.М.
преподаватель – Кармова З.М.
преподаватель – Бжахова Ф.З.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы
2. Результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
3. Термины и определения
4. Процедура проведения ГИА
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции
6. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов
7. Приложения

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

**1.1. Область применения программы**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

и соответствующих профессиональных компетенций, приведенных в разделе 2 данной программы.

Программа государственной итоговой аттестации может быть использована в профессиональном обучении, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке работников в области профессиональной деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков.

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации – требования к результатам освоения ППКРС**

Целью итоговой государственной аттестации является определения соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС соответствующим требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом дополнительных требований регионального рынка труда.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

С целью овладения указанными в п. 1.1. видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ СЛУЖАЩИХ

Результатом освоения ППКРС является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |

| | |
|---|---|
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлятьизготовление, творческое оформление,подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческоеоформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

## 3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.
- Государственная экзаменационная комиссия - комиссия, которая создается в целях проведения государственной итоговой аттестации.
- Председатель государственной экзаменационной комиссии (далее-председатель) - лицо, возглавляющее государственную экзаменационную комиссию. Председатель организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивая единство требований, предъявляемых к выпускникам.
- Центр проведения демонстрационного экзамена - аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.
- Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени.
- При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

- Состав ГЭК утверждается приказом директора и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.
- Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 № 311)
- Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.
- Диплом о среднем профессиональном образовании - документ об образовании и о квалификации, выдаваемый по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования при успешном прохождении обучающимся государственной итоговой аттестации.
- Комплект оценочной документации (КОД) - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки, составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

## 4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

### 4.1 Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации - не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения демонстрационного экзамена с 14.06.2024 по 30.06.2024 в соответствии с учебным планом и с графиком учебного процесса.

Направление заявки в Сертифицированный центр компетенций для регистрации участников демонстрационного экзамена не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

### 4.2 Задания и критерии оценки демонстрационного экзамена

Для организации и проведения демонстрационного экзамена Оператором по соответствующей компетенции утверждаются комплекты оценочной документации, в состав которых включены: задание и критерии оценки демонстрационного экзамена, требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно телекоммуникационной сети "Интернет" на официальном сайте Оператора https://firpo.ru/. не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования. *(Приложение 1)*

Демонстрационный экзамен базового или профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; рассматривается на заседании цикловой комиссии профессионально-технических дисциплин.

После выбора КОД производится распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОДу с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

Экзаменационной группой является группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции. Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп.

### 4.3 Условия организации и проведении государственной итоговой аттестации

Расписание ГИА, согласовывается с ЦПДЭ, и утверждается приказом директора и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план завершающие обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

– Приказ директора о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации.

– Программа государственной итоговой аттестации.

– Сводная ведомость итоговых оценок.

– Аттестационные листы, характеристики, дневники по производственной практике, отчеты по

производственной практике.

– Зачетные книжки обучающихся.

– Бланк итогового протокола государственной экзаменационной комиссии. *(приложение 2)*

**4.4 Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)**

Для проведения ГИА создается ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии: из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

**4.5 Экспертная группа демонстрационного экзамена**

Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК создается экспертная группа. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК:

- эксперты демонстрационного экзамена (лица, которые не являются сотрудниками колледжа),
- технический эксперт;
- главный эксперт (не являются сотрудником колледжа), возглавляет работу экспертной группы и координирует проведение демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

**4.6 Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных ГБПОУ «КБСХК» в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена. ГБПОУ «КБСХК» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

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

Центр проведения экзамена может располагаться на территории ГБПОУ «КБСХК», а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с ГБПОУ «КБСХК не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. ГБПОУ «КБСХК знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

Выпускники обязаны:

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

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

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

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе. После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

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

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

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

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 № 311)

**5. Оценивание результатов ГИА**

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Таблица перевода баллов в оценку

| Номер КОДа/ Оценка ГИА | «2» | «3» | «4» | «5» |
|---|---|---|---|---|
| 43.01.09 -1-2024 | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% - 69,99% | 70,00% - 100,00% |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 50,00 мах | 0,00-9,99 | 10,00-19,99 | 20-34,99 | 35,00-50,00 |

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в архивных документах.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

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

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

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

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

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

**5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция). Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГБПОУ «КБСХК». *(приложение 3)* Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора 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 образовательной организации, 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. (в ред.

Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

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

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам

необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии. *(приложение 4)*

*Приложение 1.*

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

| | |
|---|---|
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **Наименование квалификации** (наименование направленности) | Повар-кондитер |

| | |
|---|---|
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 |
| Виды аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| | Промежуточная аттестация |
| Уровни демонстрационного экзамена: | Базовый |
| | Профильный |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.01.09 -1-2024 |

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

## 2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационногоэкзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

## 3. КОД

### 3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

**Применимость КОД.** Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, 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 требованийк 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, заинтересованнымив 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, заинтересованнымив подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовкеобучающихся.

**Общие организационные требования:**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. 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.

11. 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.

12. 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 протоколераспределения рабочих мест.

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

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

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

Таблица № 2

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)** | **ПродолжительностьДЭ** |
|---|---|---|---|
| ПА | - | Инвариантная часть | **1ч. 30 мин.** |
| ГИА | базовый | Инвариантная часть | **3 ч. 00 мин.** |
| ГИА | профильный | Инвариантная часть | **3 ч. 30 мин.** |
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | **не более 4 ч. 30 мин.** |

**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

| **ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]** | | |
|---|---|---|
| **Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК/ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков(практического опыта)** |
| Приготовление, оформлении и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента В соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ |
| | | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы |
| | | Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями |
| | | Умение: своевременно оформлять заявку на склад |

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

| ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ<br>КОД[1] | | |
|---|---|---|
| | | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| | | Умение: соблюдать выход при порционировании |
| | ПК: Осуществлять приготовление, творческое Оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| | ПК: Осуществлять приготовление, творческое Оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика<br><br>разнообразного ассортимента | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,<br>домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |
| | | Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,<br>домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |

| ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1] | | |
|---|---|---|
| | | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском |

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

| **Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемыхумений, навыков (практического опыта)** | **ПА** | **ГИА ДЭ БУ** | **ГИА ДЭ ПУ** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Инвариантная часть КОД** | | | | | |
| Приготовление, оформление и Подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты, видом работ | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: проводить текущую уборку рабочего местаповара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: обеспечивать Хранение пищевых продуктов в соответствии с | ■ | ■ | ■ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | | | |
| | | Умение: осуществлять выборпищевых продуктов в соответствии с технологическимитребованиями | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: своевременно оформлять заявку на склад | ■ | ■ | ■ |
| | | Навык: соблюдения правил техники безопасности, Пожарной безопасности, охраны труда | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами | ■ | ■ | ■ |
| | | Умение: соблюдать выход при порционировании | ■ | ■ | ■ |
| | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | ■ | ■ | ■ |
| | ПК: Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализации горячих | Умение: выбирать, применятькомбинировать различные способы приготовления | ■ | ■ | ■ |
| | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с | ■ | ■ | ■ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | разнообразногоассортимента | учетомтипа питания, их вида и кулинарных свойств | | | |
| | | Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдением требований по Безопасности готовой продукции | ■ | ■ | ■ |
| | | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском | ■ | ■ | ■ |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования | | ■ | ■ |
| | | Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | | ■ | ■ |
| | ПК: Осуществлять | Умение: выбора, безопасного | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления | | ■ | ■ |
| | | Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты | | ■ | ■ |
| | | Умение: соблюдения выхода при порционировании | | ■ | ■ |
| | | Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий | | ■ | ■ |
| | | Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки навынос | | ■ | ■ |
| | | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента | | ■ | ■ |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочееместо, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготовки рабочегоместа для порционирования Навык; соблюдения техники безопасности | | | ■ |
| | | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктовв соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | | | ■ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Умение: подготовки к использованию обработанногосырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов, других расходных материалов | | | ■ |
| | | Умение: осуществлять утилизацию отходов | | | ■ |
| | | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования | | | ■ |
| | | Навык: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ | | | ■ |
| | | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктовв соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | | | ■ |
| | ПК: Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением Требований по безопасностиготовой продукции) | | | ■ |
| | | Умение: доводить до вкуса | | | ■ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | ■ |
| | | Умение: соблюдать выход припорционировании | | | ■ |
| | | Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок | | | ■ |
| | | Умение: выбирать, применятькомбинировать различныеспособы приготовлениябутербродов, холодных,закусок с учетом типа питания,их вида и кулинарных свойств | | | ■ |
| | | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | | | ■ |
| **Вариативная часть КОД** | | | | | |
| Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной 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.<br>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов. | | | | | ■ |

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

Таблица № 5

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД(инвариантная/ вариативная часть)** | **Максимальный балл** |
|---|---|---|---|
| ПА | ДЭ | Инвариантная часть | 26 из 26 |
| ГИА | ДЭ БУ | | 50 из 50 |
| | ДЭ ПУ | | 80 из 80 |
| *ГИА* | *ДЭ ПУ* | *Вариативная часть* | *20 из 20* |
| ГИА | ДЭ ПУ | Совокупность инвариантной ивариативной частей | 100 из 100 |

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

Таблица № 6

| **№ п/п** | **Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания**[3] | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| 1 | Приготовление, Оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, Закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных Материалов для обработки сырья, Приготовления полуфабрикатов в Соответствии с инструкциями и регламентами | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, | 6,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | дичи и кролика разнообразного ассортимента | |
| | | **ИТОГО** | **26,00** |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамкахГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

| **№ п/п** | **Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания**[4] | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| 1 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями и регламентами | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00 |
| 2 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихлебобулочных, мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00 |
| | | **ИТОГО** | **50,00** |

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

Таблица № 8

| **№ п/п** | **Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания**[5] | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| 1 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями и регламентами | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00 |
| 2 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихлебобулочных, мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |
| | | Осуществление изготовления, | 14,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
| 3 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 16,00 |
| | | **ИТОГО** | **80,00** |

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

Таблица № 9

| **№ п/п** | **Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | **Критерий оценивания**[6] | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| 1 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями и регламентами | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00 |
| | | Осуществление приготовления, | 6,00 |
| | | творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ассортимента | |
| 2 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихлебобулочных, мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |
| | | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00 |
| 3 | Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 14,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | 16,00 |
| **ИТОГО (инвариантная часть)** | | | **80,00** |
| **ВСЕГО (вариативная часть)[7]** | | | **20,00** |
| **ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)** | | | **100,00** |

[7] 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 практическойподготовке обучающихся.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представленв 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 обучающихсяиз числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

| **Кол-во рабочих мест: не менее 3** | | |
|---|---|---|
| **Количество зон застройки площадки: 2** | | |
| **Зоны площадки** | | |
| **Наименование зоны площадки(наименование модуля задания)** | **Код зоны площадки** | **Вид аттестации/уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ) |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента | А, Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных Кондитерских изделийразнообразного ассортимента | А, Б | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента | А, Б | ГИА/ДЭ ПУ |

| **Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) техническиехарактеристики | Кол-во на 1 рабочеместо | Единица измерения | Кол-во наобщее число рабочих мест | Код зоны площадки | Вид аттестации/уровеньДЭ |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Пароконвектомат | Допустимая минимальная мощность от 6,3кВт.Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Стол подставка под пароконвектомат | Размер зависит от модели пароконвектомата. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Весы для молекулярнойкухни | Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭПУ |
| 4 | Весы настольные электронные | Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, |
| 5 | Плита | Плита индукционная стационарная или настольнаяминимум 2 греющих поверхности | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Холодильный шкаф | Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно | 1 | шт | 3 | А | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 7 | Блендер ручной погружной | (блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан) | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭПУ |
| 8 | Планетарный миксер | Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста ВенчикЛопатка для смешивания. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Стол производственный | Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б) | 3 | шт | 11 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 10 | Стеллаж | 800x500x1800 материал металл, 4-х уровня | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | Мойка односекционнаясо столешницей | 1000х600х850 материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 12 | Смеситель холодной игорячей воды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 13 | Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л | Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70,H=206, B=110 | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Кофемолка электрическая | Система помола - ротационный нож<br>Мощность 180 Вт<br>Вместимость - 75 г | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ |
| 15 | Мясорубка электрическая | Производительность не менее 1 кг/мин<br>Мощность не менее 500 Вт | 1 | шт | 1 | Б | БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Шкаф шоковой заморозки | Один уровень на одного участника (не менее 3уровней). GN 1/1 | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Слайсер | Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Блендер стационарный | Объем чаши не менее 2л. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 20 | Фритюрница | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 21 | Настольная вакуумно-упаковочная машина | Настольная, камерная. | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Часы настенные (электронные) | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | Ноутбук или стационарный компьютер | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 24 | Принтер А4 лазерный/цветной | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 25 | Проектор | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 26 | Экран для проектора | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| | **Перечень инструментов** | | | | | | |
| 1 | Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размерадля одного участника) | GN 1/1 530x325x20 мм.GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Набор ножей поварскаятройка | Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм,150мм, 208 мм. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Лопатка силиконовая | Материал пищевой силикон | 3 | шт | 9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 4 | Молоток для отбиваниямяса | Материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ |
| 5 | Терка | 4 грани, материал металл | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 6 | Миска металлическая | Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Набор кастрюль | Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Сковорода | С антипригарным покрытием, Диаметром 24см | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Сотейник | Объемом 0,8л | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 10 | Набор разделочных досок | Пластик. Минимальные размеры Н=18, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой L=600, | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 11 | Термометр (шуп) | Электронный | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 12 | Венчик | Не менее 240 мм | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 13 | Сито для протирания | Диаметр от 20-25 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Сито для протирания | Диаметр от 7-10 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 15 | Сито (для муки) | Диаметром 24 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Овощечистка | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 17 | Ножницы для рыбы, птицы | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | Скалка | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Силиконовый коврик | Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 20 | Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм | 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон.Вид формы на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 20 | Тарелка круглая белаяплоская | Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровнымиполями | 9 | шт | 27 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 21 | Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) | Объемом не менее 40 литров | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Мерный стакан | Объемом не меньше 0,5 л. Металлический илипластиковый. | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 23 | Ложки столовые | Пищевая сталь | 5 | шт | 15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 24 | Соусник | На усмотрение образовательной организации | 3 | шт | 15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 25 | Инфракрасный термометр | На усмотрение образовательной организации | 4 | шт | 4 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 26 | Шенуа | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| | **Перечень расходных материалов** | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Средство для мытьяпосуды | Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 2 | Стаканы одноразовые | 200мл | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Салфетки из нетканого материала | Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер неменее 20х30 см | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 4 | Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Вода | Бутыль 19л | 1 | шт | 1 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 6 | Полотенца х/б для протирания тарелок | На усмотрение образовательной организации | 3 | шт | 9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 7 | Баллоны с газом для кремера сифона | На усмотрение образовательной организации | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Губка для мытья посуды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Пергамент рулон | Не менее 10м | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 10 | Фольга рулон | Не менее 10 метров | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 11 | Бумажные полотенца | Двухслойные, одноразовые | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Пакеты для мусора | 60 л | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ |
| 13 | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов | 300мл,500мл | 20 | шт | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Перчатки силиконовые одноразовые | Размер S; M; L | 20 | пара | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 15 | Плёнка пищевая | Не менее 20м | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Ручка шариковая | Стержень шариковой ручки с чернилами синегоцвета | 1 | шт | 3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Бумага А4 (1 пачка на 3студента) | Плотность от 75 г/м$^2$, белизна от 100% | 1 | пачка | 1 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Вакуумные пакеты,разных размеров | (20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.) | 6 | шт | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ |
| 19 | Мешки кондитерские одноразовые | Не менее 10 микрон | 10 | шт | 30 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭПУ |
| | **Список продуктов** | | | | | | |
| 1 | Сыр Пармезан | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 2 | Сыр Гауда | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Сыр Творожный | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Яйца перепелиные | Максимальное количество 10 шт | 10 | шт | 30 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 5 | Сыр Маскарпоне | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 6 | Молоко 3,2 % | Максимальное количество 500 мл | 0,5 | кг | 1500 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 7 | Сливки для взбивания33% или 35% или 38% | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 8 | Сливочное масло | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 9 | Яйцо куриное | Максимальное количество 20 шт. | 20 | шт | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ПУ |
| 10 | Сливки 22% | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 11 | Брокколи свежая | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ |
| 12 | Капуста белокочанная | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 13 | Баклажан | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Сельдерей (корень) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | Томаты Черри | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Цуккини зелёный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 17 | Имбирь | Максимальное количество 50 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Картофель крахмальный | Максимальное количество 500 гр | 0,5 | кг | 1,5 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 19 | Тыква | Максимальное количество 300 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 20 | Свекла красная | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 21 | Лук порей | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 22 | Сельдерей стебель | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 23 | Грибы шампиньоны | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 24 | Перец чили | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |
| 25 | Чеснок | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26 | Томаты | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 27 | Лук репчатый | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 28 | Морковь | Максимальное количество 400 гр | 0,4 | кг | 1,2 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 29 | Апельсин | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 30 | Зеленое яблоко Грени Смитт | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 31 | Яблоки красные (сладкие) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 32 | Груша | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 33 | Лайм | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 34 | Лимон | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 35 | Брокколи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 36 | Облепиха | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | Смородина красная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 38 | Смородина черная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 39 | Тесто катаифи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 40 | Тесто слоёное бездрожжевое | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 41 | Тесто фило | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 42 | Цветная капуста | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 43 | Черника | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ |
| 44 | Ежевика | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 45 | Черника | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 46 | Клюква | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 47 | Шпинат | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 48 | Горошек зеленый | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 49 | Клубника | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 50 | Вишня | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 51 | Малина | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 52 | Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 53 | Желатин гранулированный | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 54 | Желатин листовой | Максимальное количество 30гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 55 | Пектин | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 56 | Белый рис (длиннозерный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |
| 57 | Крупа гречневая | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 58 | Булгур | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 59 | Киноа | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭПУ |
| 60 | Полента | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 57 | Крупа гречневая | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 61 | Какао Порошок | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 62 | Какао масло | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 63 | Шоколад темный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 64 | Шоколад молочный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 65 | Шоколад белый | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 66 | Грецкий орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 67 | Кунжут белый | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 68 | Мак | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 69 | Миндаль орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 70 | Орех кедровый (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 71 | Орех фундук (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 72 | Подсолнечник семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 73 | Тыквенные семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 74 | Изюм (черный, без косточки) | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 75 | Курага | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ |
| 76 | Чернослив | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 77 | Масло оливковое | Максимальное количество 300 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 78 | Масло растительное | Максимальное количество 500 гр | 0,5 | кг | 1,5 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 79 | Уксус 9% | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 80 | Оливки зеленые | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 81 | Оливки черные | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 82 | Томаты в собственном | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 83 | Томатная паста | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 84 | Уксус винный белый | Максимальное количество 30 гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 85 | Уксус винный красный | Максимальное количество 30 гр | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 86 | Пекарский порошок | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 87 | Глюкоза (сироп) | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 88 | Дрожжи сухие | Максимальное количество 20 гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |
| 89 | Сахар | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 90 | Сахарная пудра | Максимальное количество 400 гр | 0,4 | кг | 1,2 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 91 | Мёд цветочный | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 92 | Изомальт | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 93 | Сухари панировочные | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 94 | Хлеб Пшеничный | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 95 | Мука пшеничная | Максимальное количество 600 гр | 0,6 | кг | 1,8 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 96 | Мука миндальная | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 97 | Крахмал картофельный | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 98 | Крахмал кукурузный | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 99 | Курица тушка | Потрошеная, от 1600 гр | 1,6 | кг | 4,8 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| | **Общий стол** | | | | | | |
| 100 | Соль мелкая | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 101 | Соль крупная | Максимальное количество 50 гр | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 102 | Сахар тростниковый коричневый | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 103 | Сода пищевая | Максимальное количество 10 гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 104 | Соус соевый | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 105 | Лавровый лист | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 106 | Корица | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 107 | Перец черный горошек | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, |
| 108 | Перец черный молотый | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 109 | Орегано | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 110 | Куркума | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 111 | Зелень петрушки | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,04 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 112 | Зелень укропа | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,04 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 113 | Ростки микрозелени | Максимальное количество 2гр | 0,002 | кг | 0,006 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 114 | Тимьян | Максимальное количество 10 гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 115 | Розмарин | Максимальное количество 10гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 116 | Мята | Максимальное количество 10гр | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 117 | Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 118 | Желатин гранулированный | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 119 | Желатин листовой | Максимальное количество 30гр | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 120 | Масло растительное для фритюра | На усмотрение образовательной организации | 6 | л | 6 | Б | ПА, ГИА/ДЭ |
| | **Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности** | | | | | | |
| 1 | Коврик диэлектрический | Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 2 | Прихватки силиконовые, термозащитные | Материал силикон | 2 | шт | 6 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 3 | Набор первой медицинской помощи | Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам" | | | | | |
| 4 | Санитарная одежда (комплект) | Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная. | 1 | шт | 3 | А,Б | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭПУ |
| 5 | Кулер для воды | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА, ГИА/ДЭБУ, ГИА/ДЭ ПУ |

## 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

| **Наименование** | **Техническая характеристика (описание)** | **Код зоны площадки** |
|---|---|---|
| Площадь зоны: | не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника) | А,Б |
| Освещение: | на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500люкс) | А,Б |
| Интернет: | подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) | А,Б |
| Электричество: | 0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4розетки. | А,Б |
| Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): | от общего контура заземления здания | А,Б |
| Покрытие пола: | должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковкиэлементов покрытия, способствующих травмированию 30 м$^2$ на всю зону | А,Б |
| Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости): | система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. | А,Б |
| Подведение сжатого воздуха (при необходимости): | не требуется | - |

| Наименование | Техническая характеристика (описание) | Код зоны площадки |
|---|---|---|
| Вентиляция и кондиционирование | на усмотрение образовательной организации | А |

### 3.4 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 № 12.

Таблица № 12

| Кол-во рабочих мест ЦПДЭ | Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ) | Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ) |
|---|---|---|
| 1 | 1 | 3 |
| 2 | 2 | 3 |
| 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 3 |
| 5 | 5 | 3 |
| 6 | 6 | 3 |
| 7 | 7 | 3 |
| 8 | 8 | 3 |
| 9 | 9 | 3 |
| 10 | 10 | 3 |
| 11 | 11 | 6 |
| 12 | 12 | 6 |
| 13 | 13 | 6 |
| 14 | 14 | 6 |
| 15 | 15 | 6 |

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны трудаи безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

**Инструкция:**

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Обутверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требованияк обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения натерритории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четкособлюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

## 3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

| **Наименование модуля задания** | **Вид аттестации/ уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ) |
|---|---|
| Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |
| Задание модуля 1:<br>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:<br>-один должен содержать крупу;<br>- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус.<br>Температура подачи блюда от 35 С.<br>Минимальная масса одной порции 180 грамм.Оформление блюда на усмотрение участника.<br>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br>Используйте продукты из списка расходных материалов. | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
| Задание модуля 1:<br>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.Обязательные компоненты десерта:<br>-мусс;<br>-начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется вподготовительный день;<br>-выпеченный элемент из теста;<br>-декоративный элемент из изомальта или карамели;<br>-один холодный соус.<br>Оформление десерта на усмотрение участника.Масса одной порции 90-130 грамм.<br>Температура подачи десерта 1-14 С.<br>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br>Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |

| | |
|---|---|
| Задание модуля 1:<br>Приготовить три порции холодной закуски из птицы.<br>Обязательные компоненты:<br>-один холодный соус;<br>-минимум один гарнир на выбор участника;<br>-декоративный элемент из теста.<br>Температура подачи закуски от 1-14<br>С.Масса одной порции 100-150<br>грамм.<br>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.<br>Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ ПУ |

Приложение 1к

образцу задания

**Заявка на продукты**

Участник:_____ Дата_____

(ФИО)

| № п/п | Наименование продуктов | Единицы измерения | Количество |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Приложение № 1 к оценочным материалам (Том 1)

**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 и вариативной части заданияДЭ 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

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)** | **Продолжительность ДЭ(не более)** |
|---|---|---|---|
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | **0:00** *<продолжительность не более 4,5 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** | **Перечень оцениваемых компетенций** | **Перечень оцениваемых умений, навыков** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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** | **Модуль задания** | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| | | | 0,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 0,00 |
| | | | 0,00 |
| | | | 0,00 |
| **ВСЕГО (вариативная часть КОД)** | | | **20,00** |

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.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы
№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемойобразовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

| **Наименование модуля задания** | **Вид аттестации/ уровень ДЭ** |
|---|---|
| Модуль задания: <*Название модуля*> | |
| Задание модуля 1:<br>*Текст задания* | ДЭ ПУ/<br>**Вариативная частьКОД** |

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласнотаблице № 1.5.

Таблица № 1.5

| Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт) | Описание оценки подкритерия | | Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла | Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3. | Итоговый максимальный балл подкритерия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия | Описание результата выполнения конкретног одействия (операции) подкритерия в баллах | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

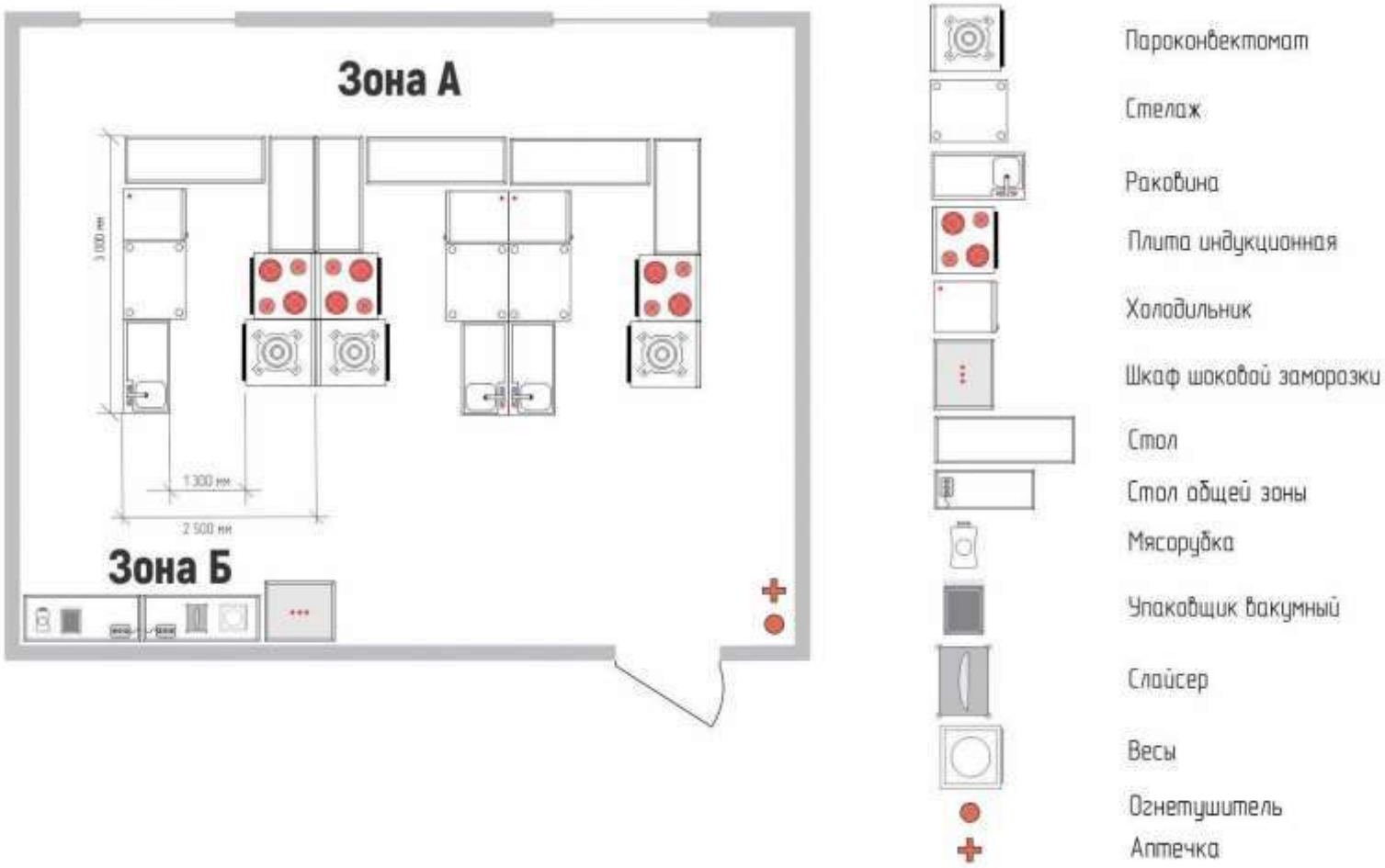
| | | |
|---|---|---|
| **Схема оценивания** | **2 балла** | действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям |
| | **1 балл** | действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) |
| | **0 баллов** | действие (операция) не выполнена, результат отсутствует |

Приложение № 2 к оценочным материалам (Том 1)

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

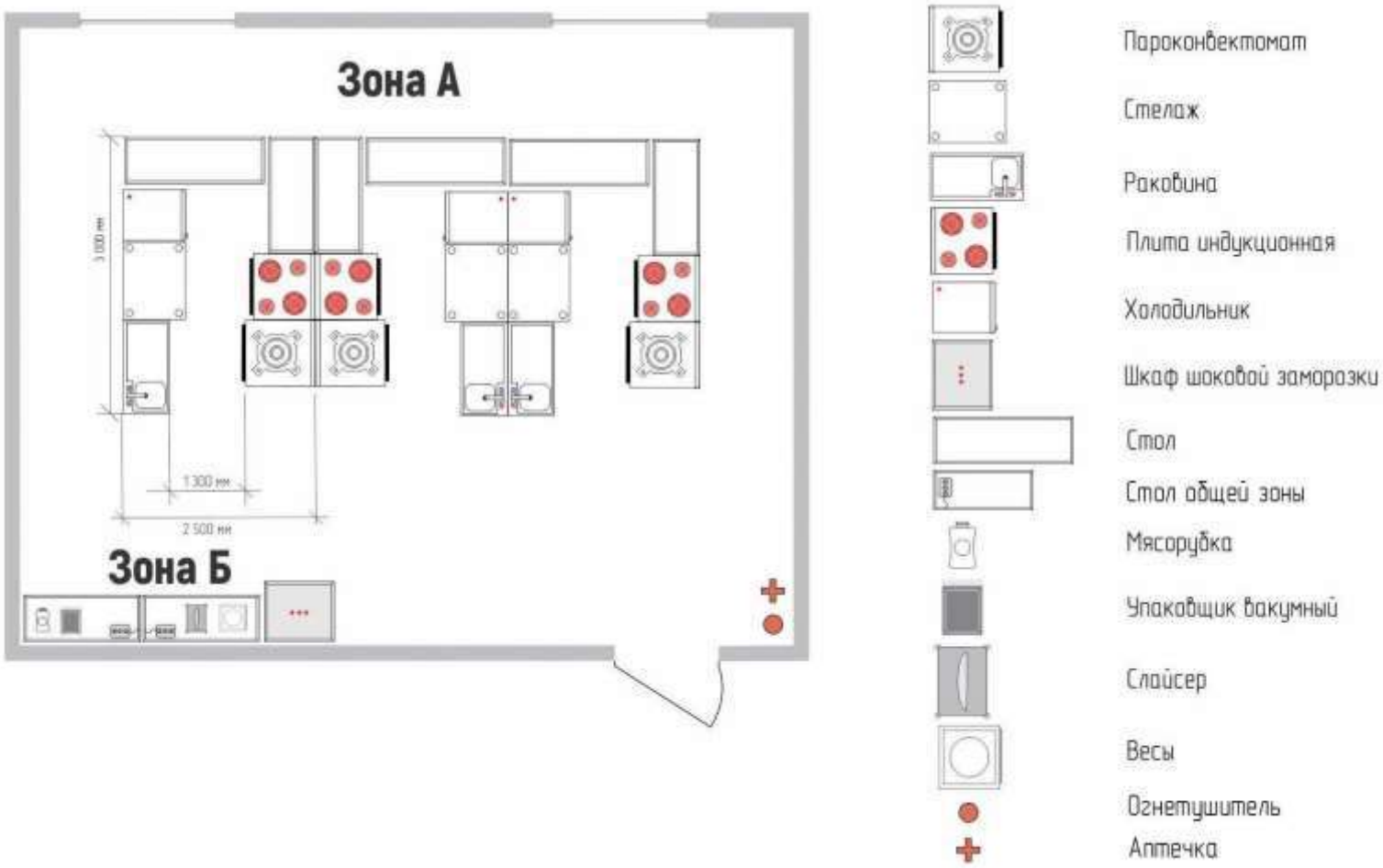
Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

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



Приложение № 4 к оценочным материалам (Том 1)

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



Приложение 2.

**ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ**
государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена

Дата: с «___» _____2024 г. по «___» _____2024 г.
Время начала ДЭ: _____
Время завершения ДЭ: _____
Центр проведения демонстрационного экзамена: _____
Адрес: г. _____
Образовательная организация: ГБПОУ «КБСХК»
Субъект РФ: КБР
Учебная группа: _____
Профессия СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

| № п/п | ФИО | Вариант задания/ КОД | Итоговый балл | Итоговые результаты (оценка) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |

Председатель ГЭК: _____
Заместитель председателя: _____
Главный эксперт: _____
Члены комиссии:
_____
_____
_____
_____

секретарь комиссии: _____

Приложение 3.

*Образец заявления на апелляцию*

Председателю
Апелляционной комиссии Ф.И.О./_____
Студент_____

Апелляция о несогласии с результатами ГИА

«_____» _____ _____ г. при проведении (демонстрационного экзамена/ защиты дипломного работы в рамках государственной итоговой аттестации при специальности /профессии XX.XX.XX. Мне была выставлена оценка (балл). Я с результатом оценивания не согласен, т.к. описать причину.
Прошу:
Пересмотреть результаты ГИА от «____» _____ ___ г. и выставить другую оценку (балл).

Перечень прилагаемых к апелляционной жалобе документов (при наличии):

1.

2.

Дата подачи жалобы «___» _____ _____ г. _____/_____/
подпись расшифровка

Приложение 4.
*Образец заявления о создании необходимых специальных условий для проведения ГИА*

Директору ГБПОУ «КБСХК»
_____
от _____
_____
(Ф.И.О. полностью в родительном падеже)

студента ____ курса _____формы обучения

группы _____тел. _____

з а я в л е н и е

1. Прошу создать специальные условия при проведении государственных аттестационных испытаний в связи с имеющимися особенностями психофизического развития, индивидуальными возможностями и состоянием здоровья:

1.1. Возможность проведения ГИА в одной аудитории совместно с другими обучающимися:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Демонстрационный экзамен | ☐ | Да | ☐ | Нет |
| Защита ВКР | ☐ | Да | ☐ | Нет |

1.2. Необходимость использования специальных средств, в том числе технических:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Государственный экзамен | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |
| Защита ВКР | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |

1.3. Необходимость ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь на государственном аттестационном испытании:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Демонстрационный экзамен | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |
| Защита ВКР | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |

1.4. Необходимость увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Демонстрационный экзамен | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |
| Защита ВКР | ☐ | Требуется | ☐ | Не требуется |

2. Документы, подтверждающие инвалидность, прилагаются.

Приложение:
1. 1. Справка МСЭ.
2. ИПРА (выписка из ИПРА)

Дата _____ Обучающийся _____
(подпись)