ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом совете
Протокол № 2
от «14» 11 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Профессиональный колледж «Московия»
_____ А.С. Гречанников
«16» ноября 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
_____ /Мурзанмова М/
«16» ноября 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
_____ /Бунакова Е.Е./
«16» ноября 2023 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очно-заочная

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 4 года 10 месяцев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00DC1A9CFDB6B320C0BB833ABA073590F2
Владелец: Гречанников Андрей Сергеевич
Действителен: с 22.11.2023 до 14.02.2025

г. о. Домодедово
2023 г.

Разработчики: Мочалова И.Н.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей дисциплин (модулей) УГС 43.00.00 Сервис и туризм – Индустрия питания (43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Протокол № 2 от «10» апреля 2023 года

Председатель Предметно-цикловой комиссии_____/Мочалова И.Н./

Содержание

I. Общие положения 4

II. Формы ГИА 5

III. Подготовка к проведению ГИА 7

IV. Проведение ГИА 15

V. Оценивание результатов ГИА 23

VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляции 25

VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов 29

Приложение 1 32

Приложение 2 37

Приложение 3 65

Приложение 4 97

Приложение 5 98

Приложение 6 99

Приложение 7 100

Приложение 8 102

I. Общие положения

1.1 Настоящая Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана в соответствии с нормативными правовыми документами и локальными актами:

– Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» в части государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по соответствующей специальности, и оценке качества освоения образовательной программы;

– Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия».

1.2 Обеспечение проведения ГИА осуществляется ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия», далее Колледж.

1.3 Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

1.4 Цель ГИА заключается в определении результатов освоения

выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующую требованиям ФГОС СПО и имеющую государственную аккредитацию.

1.5 Результатом освоения образовательной программы является освоение выпускником общих, профессиональных компетенций и личностных результатов при изучении учебных дисциплин, профессиональных модулей и практической подготовки по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6 Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в колледже, по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования, в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия».

II. Формы ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

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

2.3 Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального

образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, устанавливаемых «Институтом развития профессионального образования» (далее - ИРПО), а также 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 (далее - организации-партнеры).

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

2.5 Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются экспертами организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее – оператор) с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

2.6 Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

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

2.8 Сроки проведения **демонстрационного экзамена** устанавливаются Колледжем в соответствии с учебным планом по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.9 Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление теоретических знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.10 Тематика дипломных работ определяется Колледжем (Приложение 1). Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.11 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

2.12 Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

2.13 Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

2.14 Сроки выполнения и защиты дипломных работ:

– выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня;

– защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня.

III. Подготовка к проведению ГИА

3.1 В целях определения соответствия результатов освоения

выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Колледжем по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

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

– педагогических работников;

– представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

– экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

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

3.4 ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабрятекущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования Московской области.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

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

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

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

3.7 Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

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

3.9 Комплект оценочной документации (Приложение 2, Приложение 3) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности (охране труда), а также образцы заданий.

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

3.10 Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольким профессиональным модулям.

3.11 Выполнение и защита дипломной работы является завершающим этапом обучения и необходимым условием присуждения квалификации – «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.12 Дипломная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний и умений, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над дипломной работой предполагает высокую степень самостоятельности выпускника, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

3.13 Формирование и развитие этих качеств личности, созидательного, инновационного типа мышления и составляет основу современной концепции образования. Ориентируясь на достижение общих целей образования, следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломной работы и уровня профессиональной подготовленности выпускников:

1) умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;

2) обоснованно выбирать и корректно использовать наиболее эффективные методы решения задач;

3) уметь генерировать и анализировать альтернативные варианты и принимать оптимальные решения с учетом множественности критериев, влияющих факторов и характера информации;

4) использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;

5) уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;

6) грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

3.14. В дипломной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

– отзыв руководителя (вкладывается);

– рецензия (вкладывается);

– титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение 4);

– задание на выполнение дипломной работы (Приложение 5);

– график выполнения дипломной работы (Приложение 6);

– содержание;

– введение;

– основная часть дипломной работы (разделы и подразделы);

– заключение;

– список использованных источников;

– приложения (при наличии);

– перечень условных обозначений, специальных терминов и сокращений (желательно, но не обязательно).

3.15. Содержание включает введение, наименование всех разделов и подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы после раздела,

заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы; формулируются цель и задачи дипломной работы, объект и предмет исследования; дается характеристика информационной базы; дается обзор источников и соответствующей отечественной и зарубежной литературы с анализом авторских концепций по исследуемой проблеме; дается краткая характеристика структуры дипломной работы.

Содержание дипломной работы (разделы, подразделы, их количество) определяется ее темой и направлением исследования.

Дипломная работа, представляет теоретическое исследование и описывает историю развития проблемы исследования, раскрыть понятие и сущность изучаемого явления, уточняются формулировки и рассматриваются существующие методические подходы к анализу данной проблемы и др.

Количество разделов дипломной работы два и один-два подраздела в каждом основном разделе.

Разрешается размещение графических материалов (иллюстрации, изображения, схемы, диаграммы, графики и др.) в целях установления свойств и характеристик объекта или в качестве иллюстраций для лучшего понимания текста. Рекомендуется, чтобы каждый раздел дипломной работы заканчивался выводом, где кратко обобщают работу, проделанную по разделу.

Заключение дипломной работы должно содержать общие выводы и подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в дипломной работе.

Список использованных источников включает источники и литературу, которыми пользовался автор при изучении темы и написании дипломной работы, а также должен быть организован в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Приложения помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. Приложения в общий объем работы невходят.

3.16. Дипломная работа должна представлять собой самостоятельное законченное исследование на заданную тему, написанное лично автором под руководством дипломного руководителя, свидетельствующее об умении автора работать с источниками, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания, полученные при освоении профессиональной образовательной программы.

Работа должна свидетельствовать о способности автора к систематизации, закреплению и расширению полученных во время учебы теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, применению этих знаний при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов и проблем.

3.17. Требования к дипломной работе:

Общий объем дипломной работы должен составлять не менее 40 страниц машинописного текста.

Дипломная работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Текст следует печатать через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 14 пт.), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 15 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм.

Все листы дипломной работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Титульный лист, задание на выполнение дипломной работы, график выполнения дипломной работы и содержание включают в общую нумерацию работы, но номера страниц на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с пятой страницы (Введение), номера страниц проставляются внизу страницы с форматированием по центру.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Каждый раздел начинается с новой страницы, подразделы располагаются друг за другом.

Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов с абзаца. Заголовки разделов печатаются большими буквами, заголовки подразделов - строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце точки не ставятся. Заголовки разделов нумеруются римскими цифрами, а подразделы нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Для наглядности в дипломную работу включаются таблицы и графики. Графики выполняются четко в строгом соответствии с требованиями деловой документации.

Излагать материал в дипломной работе следует четко, ясно, от третьего лица, применяя принятую научную терминологию, избегая повторений и общеизвестных положений, имеющихся в учебниках и учебных пособиях.

После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованных источников. В список включаются все источники по теме, с которыми выпускник ознакомился при написании работы.

Приложения помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение следует начинать с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской цифрой (без знака №). В левом нижнем углу можно указывать, на основании каких источников составлено приложение. Объем приложений не ограничивается.

Дипломный руководитель составляет отзыв на дипломную работу (Приложение 7). После получения отзыва на дипломную работу изменения в ее содержание выпускник может вносить только по согласованию с дипломным руководителем.

После согласования окончательного варианта дипломной работы с дипломным руководителем, работу, аккуратно напечатанную, брошюруют и переплетают в жесткий переплет.

Дипломная работа подлежит рецензированию с целью получения дополнительной объективной оценки труда выпускника специалистами в соответствующей области. В Приложении 8 представлен образец рецензии.

Выполненные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

IV. Проведение ГИА

4.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (Приложение 2, Приложение 3)

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

4.3 Центр проведения демонстрационного экзамена располагается на территории Колледжа. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

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

Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена

выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.5 Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.6 Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.7 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, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

4.8 Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта, а 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.

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

4.10 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с Колледжем);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

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

к) организаторы, назначенные Колледжем из числа педагогических работников, оказывающее содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется

главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);

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

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

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.12 Лица, указанные в пунктах 4.10 и 4.11 настоящего Положения, обязаны:

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

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

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

4.13 Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщатьглавному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка проведения демонстрационного экзамена (далее - Порядок).

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

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

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена и обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.16 При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

4.17 Технический эксперт вправе:

– наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

– давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

– сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического

эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

– останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.18 Представитель Колледжа располагается в изолированном отцентра проведения экзамена помещении.

4.19 Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.20 Выпускники вправе:

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

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

Выпускники обязаны:

– во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, а также иное оборудование и материалы, запрещенные на площадке в соответствии с Приложением 2, Приложением 3;

– 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.

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

4.22 В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с модулями заданий.

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

4.24 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.

4.25 Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной

безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.26 Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

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

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

4.29 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.

4.30 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.

4.31 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.

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

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

4.34 Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

V.Оценивание результатов ГИА

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

5.2 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-бальной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

5.3 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 образовательную организацию в составе архивных документов.

5.4 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведённых ИРПО (Институтом развития

профессионального образования «Молодые профессионалы») и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам 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.

5.5 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.

5.6 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.

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

5.8 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.

5.9 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.

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

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

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в 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.

VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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

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

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

проведения демонстрационного экзамена.

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

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

6.4 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

6.5 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.

6.6 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,

конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.7 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

6.9 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 дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

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

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

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

6.12 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

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

7.1 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).

7.2 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).

7.3 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 (далее - справка).

7.4 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 1

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии
протокол № _____от «___» 2023 года
_____/И.Н. Мочалова /

Темы дипломных работ

Наименование общепрофессиональной дисциплины/ профессионального модуля	Тема дипломной работы	
ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания ОПЦ.04 Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ОПЦ.08 Охрана труда ОПЦ.11 Калькуляция и учет ОПЦ.12 Товароведение пищевых продуктов ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	1	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана китайской кухни на 80 посадочных мест.
	2	Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест
	3	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана итальянской кухни на 80 мест посадочных мест.
	4	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарская) кухней на 50 посадочных мест.
	5	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана русской кухни на 100 мест
	6	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 75 посадочных мест.
	7	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе русской кухни на 40 мест
	8	Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
	9	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана первого класса на 50 мест
	10	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана японской кухни на 65 мест
	12	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
	13	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана вьетнамской кухни на 80 мест
	14	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 150 посадочных мест.
	15	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана при железнодорожном вокзале на 50 мест
	16	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
	17	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия, на 75 мест
	18	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
	19	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента моно-кафе на 45 мест
	20	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.
	21	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 150 посадочных мест с кухней Прибалтийских стран.
	22	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов сложного ассортимента детского кафе на 40 мест.
	23	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
	24	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента молодежного кафе на 35 мест.
	25	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

		продукции в ресторане на 250 посадочных мест с кухней Балканских стран.
	26	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе французской кухни на 30 мест
	27	Актуальный ассортимент, приготовление и способы подачи сложных блюд с доготовкой в присутствии гостя
	28	Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления блюд в развлекательном центре на 200 посадочных мест.
	29	Организация процесса приготовления и технология приготовления национальных кондитерских изделий
	30	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана французской кухни на 50 мест
	31	Организация приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни
	32	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана европейской кухни на 45 мест
	33	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов
	34	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента пельменной на 40 мест
	35	Усовершенствование технологии приготовления современных десертов
	36	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента фито-бара на 30 мест.
	37	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане
	38	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента детского кафе на 30 мест
	39	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке
	40	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента гриль-бара на 30 мест
	41	Совершенствование организации кейтеринга и процесса приготовления сложной кулинарной продукции для подготовки проведения банкетов-фуршетов.

	42	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе быстрого питания на 45 мест
	43	Совершенствование организации подготовки шведского стола и расширение ассортимента кондитерских изделий с использованием современного сырья.
	44	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе европейской кухни на 45 мест.
	45	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
	46	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 50 мест
	47	Совершенствование технологии приготовления и приготовление различных блюд посредством инновационной методики Фудпейринг.
	48	Разработка технологии и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции с использованием АРТ-Визаж.
	49	Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд из субпродуктов согласно современным требованиям системы ХАССП
	50	Разработка рецептур и расширение ассортимента сложных блюд с применением инновационных технологий Cook and Freeze и LLFF Long Life Fresh Food при обслуживании выездных мероприятий.
	51	Совершенствование технологии приготовления блюд из телятины с использованием инновационных технологий Cook and Chill и Sous-vide.
	52	Инновационные технологии в приготовлении супов-кремов для предприятий ресторанного сервиса.
	53	Совершенствование технологии приготовления и приготовление различных блюд посредством инновационной методики Фьюжн кулинарии.
	54	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из морепродуктов в рыбном ресторане с использованием инновационных технологий ESL-Extended Shelf Life.
	55	Проект совершенствования организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного

		мяса в ресторане с европейской кухней
	56	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
	57	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной (мексиканской, греческой) кухней.
	58	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни.
	59	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
	60	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания

Приложение 2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Код комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационногоэкзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ДЭ	Демонстрационный экзамен

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования[1]:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

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

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

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

5. 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.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена,в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка

готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией,на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдениеустановленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, 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.

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

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за одинрабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзаменатьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)[2]	**3:00:00**

Требования к содержанию[3]

№ п/п	Модуль задания[4] (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков/ практического опыта
1	2	3	4
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
			Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

			Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
			Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

			Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
			Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
			Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
			Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	**50**

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[5]	**Баллы**
1	2	3	4

1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
		ИТОГО	**50,00**

1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2.	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата
3.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
5.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление

		обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6.	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.
7.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.
8.	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9.	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
11.	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации
12.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800,
13.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
14.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации
15.	Кремер –Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110
16.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
17.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации
18.	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации
19.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1
20.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
21.	Фритюрница	Объемом от 4 литров
22.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
23.	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
24.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л
25.	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа

26.	Настольная вакуумно - упаковочная машина	Настольная, камерная
27.	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
28.	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней
29.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2 -4л, температурный диапазон до 140 градусов,
30.	Погружной термостат	температурный режим от 18 -95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
31.	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации
32.	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации
33.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации
34.	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
35.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации
36.	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации
37.	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации
38.	Проектор	На усмотрение образовательной организации
39.	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации

Пп **Перечень инструментов**

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
2.	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации
3.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм
5.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.
6.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.
7.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.

8.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.
9.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм
10.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм
11.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм
12.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.
13.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.
15.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм
17.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.
18.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325
19.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325
20.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325
21.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
22.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
23.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
24.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
25.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
26.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
27.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
28.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
29.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
30.	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см

31.	Сито для протирания	Диаметр от 20 -25 см
32.	Сито для протирания	Диаметр от 7 -10 см
33.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
34.	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь
35.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
36.	Венчик	Не менее 240 мм
37.	Шумовка	На усмотрение образовательной организации
38.	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации
39.	Терка 4 –х сторонняя	На усмотрение образовательной организации
40.	Половник	Объемом 250мл
41.	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
42.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
43.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации
44.	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт
47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации
48.	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d -8см
49.	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h -25 -35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь
51.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см

55.	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации
56.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации
57.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
58.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
59.	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников
60.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации
61.	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации
62.	Банка для хранения жидкостей	Материал -пластик, объем от 1 -1,5л.
63.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации
64.	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12 – 20 см
65.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый
66.	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации
67.	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации
68.	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации
69.	Скалка	На усмотрение образовательной организации
70.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
71.	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации
72.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
73.	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
74.	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
75.	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 образовательной организации
76.	Прихватка – варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации
77.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм
78.	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м
2.	Фольга рулон	Не менее 10м
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
4.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации
5.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации
6.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл
7.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл
8.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл
9.	Стаканы одноразовые	200мл
10.	Пакеты для мусора	60 л
11.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см
12.	Плёнка пищевая	Не менее 20м
13.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации
14.	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации
15.	Вода	Бутыль 19л
16.	Пакеты для мусора	200 л
17.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L
18.	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации
19.	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации
20.	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации
21.	Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт,	На усмотрение образовательной организации

	16х23=5шт, 10х15=5шт)	
22.	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации
23.	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации
24.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации
25.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации
26.	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации
27.	Антисептик	На усмотрение образовательной организации
28.	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации
29.	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации
30.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации
31.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации
32.	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации
33.	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации
34.	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации
35.	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации
36.	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации
37.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации
38.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации
39.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации
40.	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1.	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации
2.	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.
3.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации
4.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об

		утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"
Перечень продуктов		
1.	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр
9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
11.	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр
12.	Баклажан	Максимальное количество 400 гр
13.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр
14.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр
15.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр
16.	Имбирь	Максимальное количество 100 гр
17.	Перец красный	Максимальное количество 300 гр
18.	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр
19.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр
20.	Тыква	Максимальное количество 600 гр
21.	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр
22.	Лук порей	Максимальное количество 300 гр
23.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр
24.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр
25.	Перец чили	Максимальное количество 100 гр
26.	Чеснок	Максимальное количество 100 гр
27.	Томаты	Максимальное количество 500 гр
28.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр
29.	Морковь	Максимальное количество 400 гр
30.	Апельсин	Максимальное количество 400 гр
31.	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр

32.	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр
33.	Лайм	Максимальное количество 400 гр
34.	Лимон	Максимальное количество 400 гр
35.	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр
36.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр
37.	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
38.	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
39.	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
40.	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
41.	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
42.	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
43.	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
44.	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
45.	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
46.	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
47.	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
48.	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
49.	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр
50.	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
51.	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
52.	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
53.	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
54.	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр
55.	Агар -Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр
56.	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр
57.	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр
58.	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр
59.	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр
60.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр
61.	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр
62.	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр
63.	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр
64.	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр

65.	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр
66.	Тапиока Agoy -D в шариках	Максимальное количество 50 гр
67.	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр
68.	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр
69.	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр
70.	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр
71.	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр
72.	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр
73.	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр
74.	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр
75.	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр
76.	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр
77.	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр
78.	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр
79.	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр
80.	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр
81.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр
82.	Булгур	Максимальное количество 100 гр
83.	Киноа	Максимальное количество 100 гр
84.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр
85.	Кус кус	Максимальное количество 100 гр
86.	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр
87.	Полента	Максимальное количество 100 гр
88.	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр
89.	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр
90.	Чечевица	Максимальное количество 100 гр
91.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр
92.	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр
93.	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр
94.	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр
95.	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр
96.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр
96.	Курага	Максимальное количество 200 гр
97.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр

98.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
99.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр
100.	Мак	Максимальное количество 50 гр
101.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
102.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
103.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
104.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
105.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
106.	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
107.	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр
108.	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр
109.	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр
110.	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр
111.	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр
112.	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр
113.	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр
114.	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр
115.	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр
116.	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр
117.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр
118.	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр
119.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр
120.	Изомальт	Максимальное количество 100 гр
121.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
122.	Сахар	Максимальное количество 500 гр
123.	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр
124.	Багет	Максимальное количество 400 гр
125.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр
126.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр
127.	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр
128.	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр
129.	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр
130.	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр

131.	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр
132.	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр
133.	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр
134.	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр
Общий стол		
135.	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр
136.	Базилик	Максимальное количество 4 гр
137.	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр
138.	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр
139.	Горчица	Максимальное количество 50 гр
140.	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр
141.	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр
142.	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр
143.	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр
144.	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр
145.	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр
146.	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр
147.	Куркума	Максимальное количество 4 гр
148.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
149.	Майоран	Максимальное количество 4 гр
150.	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр
151.	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр
152.	Орегано	Максимальное количество 4 гр
153.	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр
154.	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр
155.	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр
156.	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр
157.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
158.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
159.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр
160.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр
161.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
162.	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр
163.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр

164.	Соус соевый	Максимальное количество 100мл
165.	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл
166.	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр
167.	Шалфей	Максимальное количество 4 гр
168.	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр
169..	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр
170.	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр
171.	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр
172.	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон
3.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к 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.
5.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

Наименование	Техническая характеристика (описание)
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место
Контур заземления для электропитания и сети	от общего контура заземления здания

слаботочных подключений (при необходимости):	
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м 2 на всю зону
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
Отходы	пищевые и непищевые
Температура	не выше 18°С

1.4. Требования к составу экспертных групп

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

Кол-во рабочих мест в 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	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

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

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №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 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2 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.

1.3 Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

• Инструкцию по технике безопасности;

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

Подготовить рабочее место:

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

• Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольноизмерительных 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.

1.4 В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

• Личную гигиену;

• Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;

• Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5 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.

1.6 В ЦПДЭ находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

1.7 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 54 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.

1.8 После окончания работ по выполнению экзаменационного задания:

• Привести в порядок рабочее место;

• Отключить инструмент и оборудование от сети;

• Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

1.6. Образец задания

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Приложение

к образцу задания

Заявка на продукты

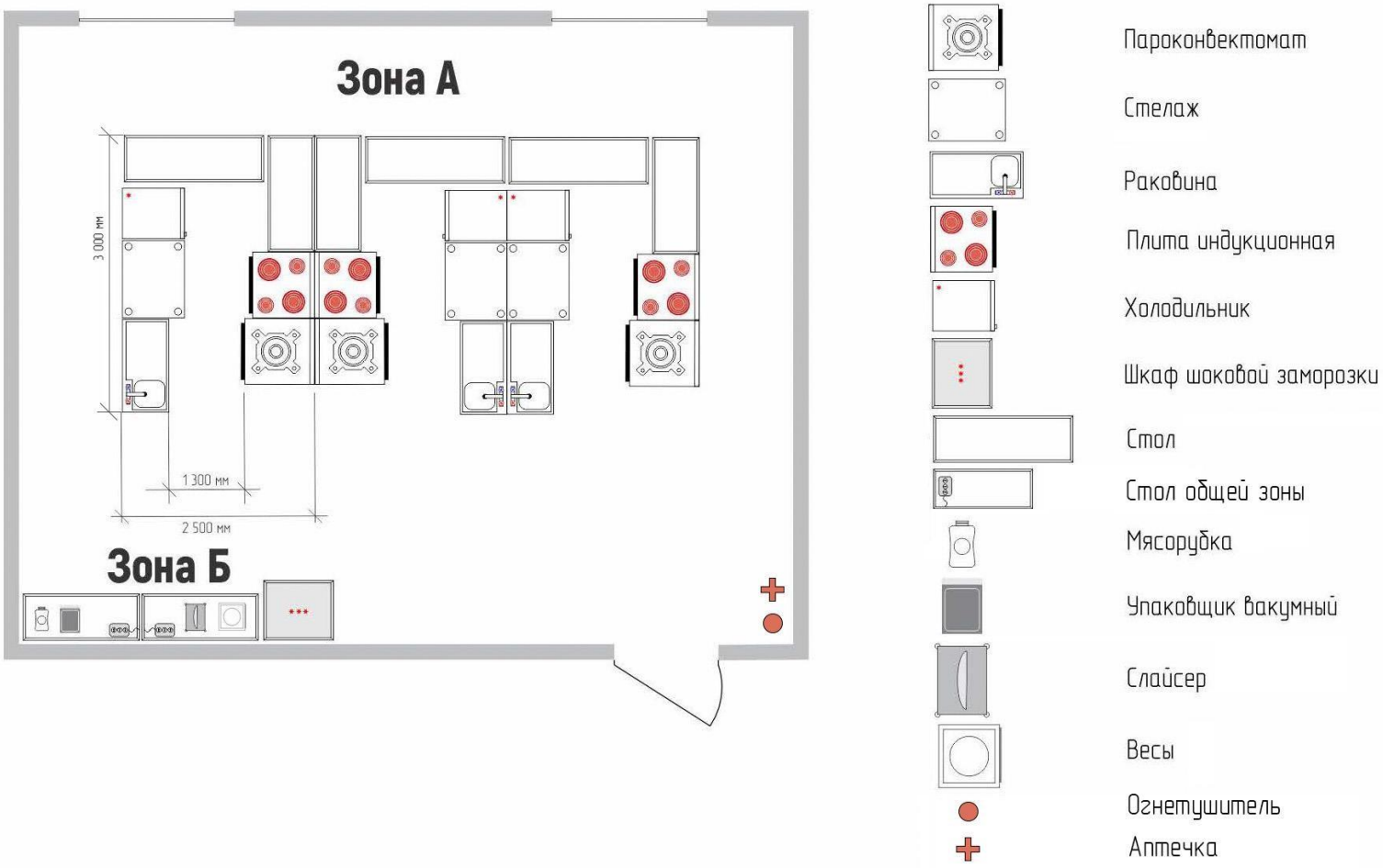
Участник:_____ Дата_____

(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Приложение к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение 3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Код комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационногоэкзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ДЭ	Демонстрационный экзамен

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования[1]:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

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

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

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

5. 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.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок непозднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, 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.

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

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за одинрабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзаменатьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)[2]	**не более 4,5 академических часов**

Требования к содержанию[3]

№ п/п	**Модуль задания[4]** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ПК (ОК)**	**Перечень оцениваемых умений и навыков/ практического опыта**
1	2	3	4
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

			Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
			Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
			Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
			Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

			Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
			Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
			Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к

			реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	**100**

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[5]	**Баллы**
1	2	3	4
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
		ИТОГО	**80,00**

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

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[5]	**Баллы**
1	2	3	4
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

1.2.Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2.	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата
3.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
5.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6.	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.
7.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.
8.	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9.	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
11.	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации

12.	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,
13.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
14.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации
15.	Кремер –Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110
16.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
17.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации
18.	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации
19.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1
20.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
21.	Фритюрница	Объемом от 4 литров
22.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
23.	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
24.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л
25.	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
26.	Настольная вакуумно - упаковочная машина	Настольная, камерная
27.	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
28.	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней
29.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2 -4л, температурный диапазон до 140 градусов,
30.	Погружной термостат	температурный режим от 18 -95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
31.	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации
32.	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации
33.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации
34.	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
35.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации
36.	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации

37.	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации
38.	Проектор	На усмотрение образовательной организации
39.	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
2.	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации
3.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм
5.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.
6.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.
7.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.
8.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.
9.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм
10.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм
11.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм
12.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.
13.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.
15.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм
17.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.
18.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325
19.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325

20.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325
21.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
22.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
23.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
24.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
25.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
26.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
27.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
28.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
29.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
30.	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
31.	Сито для протирания	Диаметр от 20 -25 см
32.	Сито для протирания	Диаметр от 7 -10 см
33.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
34.	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь
35.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
36.	Венчик	Не менее 240 мм
37.	Шумовка	На усмотрение образовательной организации
38.	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации
39.	Терка 4 –х сторонняя	На усмотрение образовательной организации
40.	Половник	Объемом 250мл
41.	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
42.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.

43.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации
44.	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт
47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации
48.	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d -8см
49.	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h -25 -35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь
51.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
55.	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации
56.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации
57.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
58.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
59.	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников
60.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации
61.	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации
62.	Банка для хранения жидкостей	Материал -пластик, объем от 1 -1,5л.
63.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации
64.	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12 – 20 см
65.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый
66.	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации
67.	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации

68.	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации
69.	Скалка	На усмотрение образовательной организации
70.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
71.	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации
72.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
73.	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
74.	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
75.	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 образовательной организации
76.	Прихватка – варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации
77.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм
78.	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м
2.	Фольга рулон	Не менее 10м
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
4.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации
5.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации
6.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл
7.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл
8.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл
9.	Стаканы одноразовые	200мл
10.	Пакеты для мусора	60 л

11.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см
12.	Плёнка пищевая	Не менее 20м
13.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации
14.	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации
15.	Вода	Бутыль 19л
16.	Пакеты для мусора	200 л
17.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L
18.	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации
19.	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации
20.	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации
21.	Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	На усмотрение образовательной организации
22.	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации
23.	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации
24.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации
25.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации
26.	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации
27.	Антисептик	На усмотрение образовательной организации
28.	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации
29.	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации
30.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации
31.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации
32.	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации
33.	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации

34.	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации
35.	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации
36.	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации
37.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации
38.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации
39.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации
40.	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1.	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации
2.	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.
3.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации
4.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"
Перечень продуктов		
1.	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр
9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
11.	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр
12.	Баклажан	Максимальное количество 400 гр
13.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр
14.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр
15.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр
16.	Имбирь	Максимальное количество 100 гр

17.	Перец красный	Максимальное количество 300 гр
18.	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр
19.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр
20.	Тыква	Максимальное количество 600 гр
21.	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр
22.	Лук порей	Максимальное количество 300 гр
23.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр
24.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр
25.	Перец чили	Максимальное количество 100 гр
26.	Чеснок	Максимальное количество 100 гр
27.	Томаты	Максимальное количество 500 гр
28.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр
29.	Морковь	Максимальное количество 400 гр
30.	Апельсин	Максимальное количество 400 гр
31.	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр
32.	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр
33.	Лайм	Максимальное количество 400 гр
34.	Лимон	Максимальное количество 400 гр
35.	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр
36.	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр
37.	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
38.	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
39.	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
40.	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
41.	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
42.	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
43.	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
44.	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
45.	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
46.	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
47.	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
48.	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр
49.	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр
50.	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
51.	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр

52.	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
53.	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр
54.	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр
55.	Агар -Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр
56.	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр
57.	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр
58.	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр
59.	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр
60.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр
61.	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр
62.	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр
63.	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр
64.	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр
65.	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр
66.	Тапиока Aroy -D в шариках	Максимальное количество 50 гр
67.	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр
68.	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр
69.	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр
70.	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр
71.	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр
72.	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр
73.	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр
74.	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр
75.	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр
76.	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр
77.	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр
78.	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр
79.	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр
80.	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр
81.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр
82.	Булгур	Максимальное количество 100 гр
83.	Киноа	Максимальное количество 100 гр
84.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр
85.	Кус кус	Максимальное количество 100 гр

86.	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр
87.	Полента	Максимальное количество 100 гр
88.	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр
89.	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр
90.	Чечевица	Максимальное количество 100 гр
91.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр
92.	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр
93.	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр
94.	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр
95.	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр
96.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр
96.	Курага	Максимальное количество 200 гр
97.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр
98.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
99.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр
100.	Мак	Максимальное количество 50 гр
101.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
102.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
103.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
104.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
105.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
106.	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр
107.	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр
108.	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр
109.	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр
110.	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр
111.	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр
112.	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр
113.	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр
114.	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр
115.	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр
116.	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр
117.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр
118.	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр
119.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр

120.	Изомальт	Максимальное количество 100 гр
121.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
122.	Сахар	Максимальное количество 500 гр
123.	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр
124.	Багет	Максимальное количество 400 гр
125.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр
126.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр
127.	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр
128.	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр
129.	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр
130.	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр
131.	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр
132.	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр
133.	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр
134.	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр
Общий стол		
135.	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр
136.	Базилик	Максимальное количество 4 гр
137.	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр
138.	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр
139.	Горчица	Максимальное количество 50 гр
140.	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр
141.	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр
142.	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр
143.	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр
144.	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр
145.	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр
146.	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр
147.	Куркума	Максимальное количество 4 гр
148.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
149.	Майоран	Максимальное количество 4 гр
150.	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр
151.	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр
152.	Орегано	Максимальное количество 4 гр
153.	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр

154.	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр
155.	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр
156.	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр
157.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
158.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
159.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр
160.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр
161.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
162.	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр
163.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр
164.	Соус соевый	Максимальное количество 100мл
165.	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл
166.	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр
167.	Шалфей	Максимальное количество 4 гр
168.	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр
169..	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр
170.	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр
171.	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр
172.	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон
3.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к 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.
5.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к застройке площадки

Наименование	Техническая характеристика (описание)
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м 2 на всю зону
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
Отходы	пищевые и непищевые
Температура	не выше 18°С

1.4. Требования к составу экспертных групп

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

Кол-во рабочих мест в 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	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

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

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №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 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2 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.

1.3 Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

• Инструкцию по технике безопасности;

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

Подготовить рабочее место:

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

• Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольноизмерительных 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.

1.4 В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

• Личную гигиену;

• Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;

• Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5 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.

1.6 В ЦПДЭ находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

1.7 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 54 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.

1.8 После окончания работ по выполнению экзаменационного задания:

• Привести в порядок рабочее место;

• Отключить инструмент и оборудование от сети;

• Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

1.6. Образец задания

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C Используйте продукты из списка расходных материалов.

Приложение

к образцу задания

Заявка на продукты

Участник:_____ Дата_____

(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Приложение 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 задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

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

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

Таблица № 1.1

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, разрабатываемой образовательной 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:Названия модуля	
Задание модуля 1: Текст задания	ДЭ ПУ/ **Вариативная часть КОД**

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 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 конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

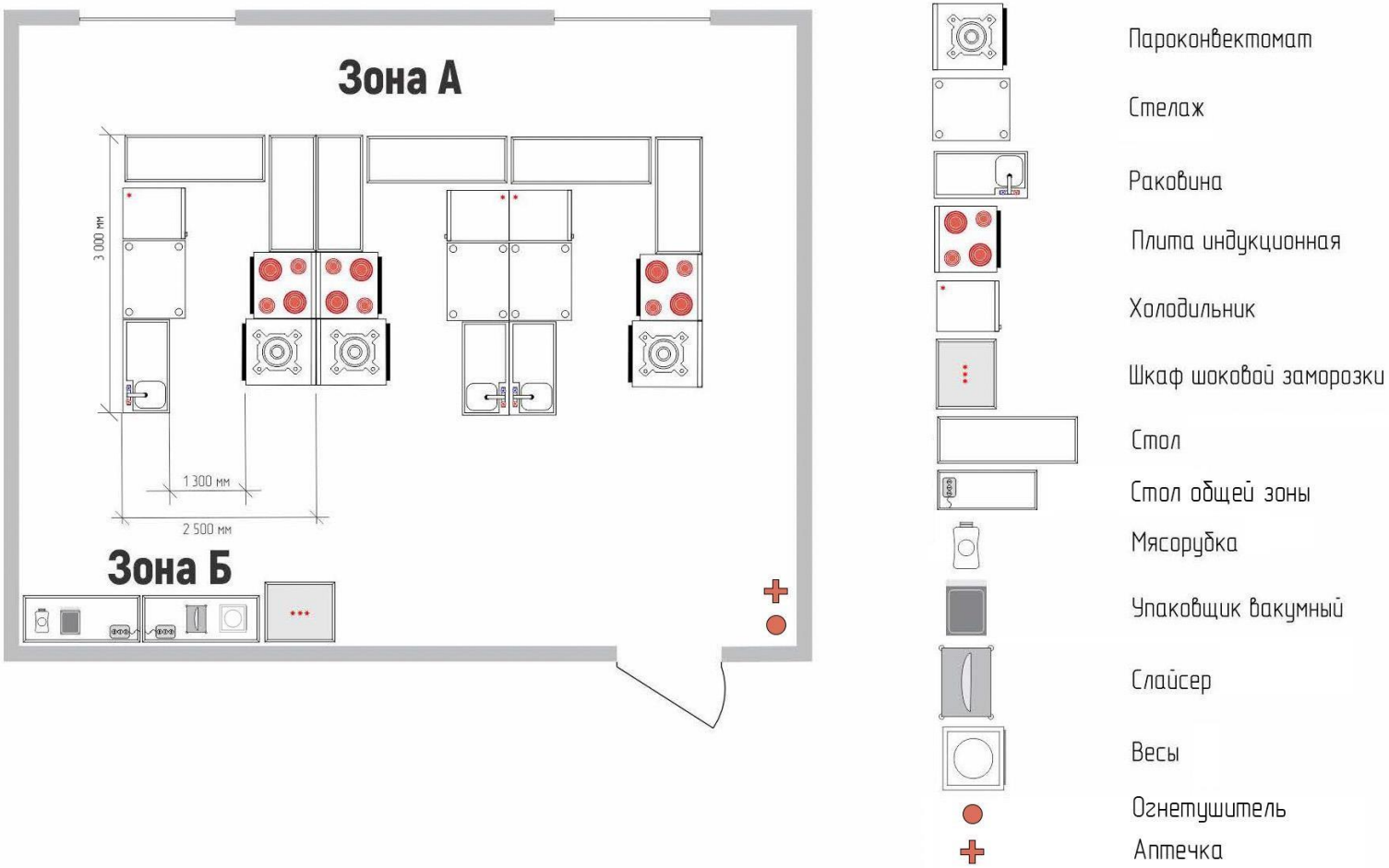
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

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 № 4 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение 4

МАКЕТ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

43.02.06 Поварское и кондитерское дело

(Код, наименование специальности)

К защите допущен(а)
Зам. директора по УР _____
(подпись Ф.И.О.)

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: _____

Студент _____ Группа № _____
(Ф.И.О.)

Работа выполнена _____
(подпись выпускника)

Руководитель работы _____ _ « » _____ 20___ г.
(подпись) (Ф.И.О.)

Работа защищена с оценкой _____
Протокол № от « » _____ 20 г.

2022 г.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для выполнения дипломной работы

Специальность (код и наименование): 43.02.06 Поварское и кондитерское дело
Группа: _____
ФИО студента:_____

Тема Дипломной работы _____ _____

_____

Дата выдачи задания: «___»_____20__г.
Работа должна быть сдана не позднее: «_ ___»_____20__г.

Перечень вопросов, подлежащих разработке в дипломной работе:

Введение_____

_____

Теоретическая часть_____

_____

_____

_____

_____

_____

Заключение_____

_____

_____

_____

_____

Приложения_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель ДР: /_____/
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание получил: /_____/
(подпись) (расшифровка подписи)

«_ __»_____20__г.

Приложение 6

МАКЕТ КАЛЕНДАРНОГО ПЛАНА-ЗАДАНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

Календарный план-задание обучающегося по выполнению дипломной работы

ИСПОЛНИТЕЛЬ
Фамилия_____
Имя _____
Отчество_____
Группа _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ДР
Фамилия _____
Имя _____
Отчество_____
Должность _____

Тема работы: _____

Содержание ДР (перечень подлежащих разработке вопросов**) и сроки выполнения**

№ п/п	Наименование вида работ	Сроки исполнения	Отметка о выполнении, замечания руководителя
1.	Подбор, изучение и обработка литературы по проблематике дипломной работы.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
2.	Постановка задачи, составление плана и утверждение его руководителем дипломной работы.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
3.	Написание и представление руководителю первого раздела (обзор и постановка задачи)	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
4.	Разработка и представление руководителю второго раздела (результаты проведенного исследования)	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
5.	Анализ результатов, формирование выводов и разработка предложений.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
6.	Доработка дипломной работы в соответствии с замечаниями руководителя и представление ее на предзащиту.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
7.	Подготовка тезисов доклада для защиты дипломной работы и обсуждение их с руководителем.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
8.	Ознакомление студента-дипломника с отзывом и рецензией на дипломную работу.	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
9.	Подготовка к защите с учетом замечаний, сделанных в отзыве и рецензии, подготовка презентации	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	
10.	Защита дипломной работы	«___»_____20__г. «___»_____20__г.	

Срок сдачи исполнителем законченной работы руководителю за 15 дней до защиты в соответствии с графиком ГИА

Подпись исполнителя_____/_____/
(подпись) *(Фамилия И.О.)*

Заключение руководителя:
«Работа рекомендована к защите» _____/_____/
(подпись) *(Фамилия И.О.)*

Приложение 7

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ОТЗЫВ
РУКОВОДИТЕЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

_____
(ФИО руководителя ДР)

на дипломную работу студента

_____
(ФИО полностью)

Специальность (код и наименование): 43.02.06 Поварское и кондитерское дело
Группа: _____
Тема_____

_____

_____

1. Объем работы: количество страниц _____

2. Цель и задачи дипломной работы: _____

_____

_____

3. Актуальность, теоретическая значимость темы:

_____

_____

_____

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное): _____

5. Логическая последовательность: _____

_____

_____

_____

_____

6. Правильное использование научных/профессиональных терминов и понятий в контексте проблемы: _____

_____

_____

_____

7. Степень самостоятельности и способности студента к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):

_____

_____

_____

_____

_____

8. Уровень использования различных видов литературных источников:

_____

_____

_____

_____

9. Качество оформления работы:

_____

_____

_____

_____

_____

10. Недостатки работы:

_____

_____

_____

_____

Заключение: Задание на дипломную работу выполнено _____
(полностью/не полностью)

Подготовка студента_____
(соответствует, в основном соответствует, не соответствует)

требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности и он(а)_____
(может/не может)

быть допущен(а) к процедуре защиты дипломной работы.

Руководитель ДР: /_____/
(подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20__г.

Приложение 8

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

РЕЦЕНЗИЯ (примерная форма)

на дипломную работу студента

_____

(ФИО полностью)

Специальность (код и наименование специальности): 43.02.06 Поварское и кондитерское дело

Группа: _____

Тема_____

_____

Рецензент_____

(ФИО, должность, место работы, ученая степень, ученое звание)

_____

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ*

Параметры и критерии оценки	**Оценка**
1. Обоснование актуальности тематики работы (актуальна/неактуальна)	
2. Соответствие содержания работы заявленной теме (соответствует/не соответствует)	
3. Соответствие структуры работы требованиям к содержанию ДР (соответствует/не соответствует)	
4. Отражение степени разработанности материалов теоретической части исследования (высокая/достаточная/слабая)	
5. Полнота, корректность и соответствие полученных результатов теме исследования и в целом ДР (высокая/достаточная/слабая)	
6. Качество анализа результатов по разделам (высокое/достаточное/слабое)	
7. Качество заключения, общих выводов и рекомендаций (высокое/достаточное/слабое)	
8. Теоретическая значимость результатов (высокая/достаточная/слабая)	
9. Оформление работы (хорошее/удовлетворительное)	
Итоговая оценка (отлично/хорошо/удовлетворительно)	

Отмеченные достоинства:

_____

_____

_____

Замечания:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Рекомендации:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Заключение: дипломная работа выполнен(а) в соответствии с требованиями ФГОС СПО, предъявляемыми к дипломной работе, и заслуживает _____оценки,
(отличной, хорошей, удовлетворительной)

а ее автор_____
(Ф.И.О. студента)

присвоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Рецензент: /_____/
(подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___г.

***** Оценка дипломной работы по указанным параметрам и критериям оценки может быть выполнена вне табличной формы. Рецензент должен сосредоточить внимание на качестве выполненной работы и изложить в рецензии:

– актуальность и практическую значимость Дипломного проекта (работы);

– соответствие содержания работы целевой установке, научный уровень, полноту и качество разработки темы;

– следует отметить те разделы работы, которые характеризуют исследовательские способности выпускника, умение прогнозировать динамику, тенденции развития объекта (процесса, задач, проблем, их систем), пользоваться для этого формализованными моделями (задачами);

– на наличии системности, логической взаимосвязи всех частей дипломной работы друг с другом и с более общей задачей (проблемой), ясности изложения материала;

– на умении конкретно формулировать задачи своей деятельности (работы, проекта);

– общую характеристику на работу с точки зрения ее завершенности и возможности внедрения в практику;

– на уровне обоснованности, эффективности решений;

– конкретную оценку выполненной работы и ее соответствие требованиям ГОС по специальности;

– следует указать те вопросы, которые не получили достаточного освещения в ДР, либо совсем отсутствуют;

– Рецензент должен дать общую оценку выполненного дипломного проекта (работы) (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и выразить свое мнение о присвоении дипломнику квалификации (указывается квалификация выпускника и специальность)

Подпись рецензента должна быть заверена печатью кадрового органа организации, в которой работает рецензент.