

	<p>Министерство образования и молодежной политики Свердловской области</p>
	<p>ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»</p>

РАССМОТРЕНО  
на заседании научно-методического совета  
ГАПОУ СО «КУТТС»  
Протокол № 3 от 10.11.2023

СОГЛАСОВАНО  
Протокол педагогического совета  
ГАПОУ СО «КУТТС»  
Протокол № 3  
от 13.11.2023

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ГАПОУ СО «КУТТС»  
Е.О. Гончаренко  
«13» 11 2023 г.



## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения – **3 года 10 месяцев**  
Квалификация: **повар-кондитер**

СОГЛАСОВАНО с председателем государственной экзаменационной комиссии

Иванов Иван Иванович  
Должность, наименование организации  
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ И СЕРВИСА»  
И.О. Фамилия  
«13» ноября 2023 г.



г. Каменск-Уральский, 2023 г.

**Организация-разработчик:** ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

**Разработчики:** Стенина Оксана Николаевна, преподаватель ВКК, председатель ЦМК  
Третьякова Марина Александровна, преподаватель ВКК, методист

**Экспертиза:**

Зам. директора по УПР

Зам. директора по НМиИД

Two handwritten signatures in blue ink. The top signature is more stylized and appears to be 'E.V. Gaeva'. The bottom signature is more legible and appears to be 'M.G. Afanasyeva'.

Е.В.Гаева

М.Г.Афанасьева

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана

на основании:

- Федерального Закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

– Оценочных материалов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для организации и проведения демонстрационного экзамена, размещенные на сайте организации-оператора, наделенной Министерством просвещения РФ полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена

с учетом:

– Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия результатов освоения программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, рынка труда по профессии, сформулированных в обосновании вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

В соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который позволяет одновременно решить комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат,
- позволяет в комплексе повысить качество образовательного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников,
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной и преддипломной практики,
- расширяет полученные знания и умения за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Студенты должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов за шесть месяцев до начала ГИА. К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

В программе ГИА определены:

- материалы демонстрационного экзамена профильного уровня по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
- методики оценивания демонстрационного экзамена,
- сроки проведения ГИА,
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА

Программа ГИА утверждается директором после ее обсуждения на заседаниях научно-методического и педагогического советов с обязательным участием председателя ГЭК.

## **2 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### 2.1 Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предназначена для оценки результатов освоения основных видов деятельности специальности (ОВД) и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

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

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

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

ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

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

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

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

ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

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

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

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

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

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.



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

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственных иностранных языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2.2 Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Сроки проведения демонстрационного экзамена: с 15.06.2024 г. по 28.06.2024 г.

## 2.3 Содержание государственной итоговой аттестации

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Техникумом.

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.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы

профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

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.

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

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Студент может подать заявление о сдаче демонстрационного экзамена профильного уровня не позднее, чем за два месяца до начала процедуры ГИА.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных

материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» размещено на сайте техникума в разделе Студентам – ГИА - Программа ГИА - По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», так же на сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»: <https://firpo.ru/> в разделе Демонстрационный экзамен - Оценочные материалы (<https://bom.firpo.ru/>) – 43.00.00 – 43.01.09 Повар, кондитер <https://bom.firpo.ru/file/1059/%D0%9A%D0%9E%D0%94%2043.01.09-1-2024%20%D0%A2%D0%BE%D0%BC%201.pdf>.

На подготовку и проведение демонстрационного экзамена объем времени определяется согласно комплекту оценочной документации КОД 43.01.09-1-2024.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации КОД 43.01.09-1-2024.

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» - 3 человека. Дополнительные эксперты: главный эксперт, технический эксперт.

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

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

Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих

проведение демонстрационный экзамен, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

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

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

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

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом, ЦПДЭ должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии образовательной организации, которую представляет участник.

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.

### **3 МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки по пятибалльной шкале.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1 - Перевод баллов в оценку

<b>Оценка ГИА</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах), %	0,00 - 19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00
Оценочная шкала, балл (БУ)	0,00-9,99	10,00-19,99	20,00-34,99	35,00-50,00
Оценочная шкала, балл (ПУ)	0,00-15,99	16,00-31,99	32,00-55,99	56,00-80,00

Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня демонстрационного экзамена, составляющей части уровня демонстрационного экзамена.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляют:

- для базового уровня – 50 баллов
- для профильного уровня – 80 баллов.

Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена базового и профильного уровня (инвариантная часть) в рамках ГИА представлены в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 – Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена базового уровня в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
		<b>ИТОГО</b>	<b>50,00</b>

Таблица 3 – Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена профильного уровня (инвариантная часть) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
		<b>ИТОГО</b>	<b>80,00</b>



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 Техникум в составе архивных документов.

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

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

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК, после чего передаются в учебную часть техникума.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Организация и работа Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК) осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» и утвержденным графиком проведения ГИА.

Для проведения ГИА членам ГЭК представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- фонд оценочных средств ГИА;
- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- книга протоколов заседания ГЭК;
- документы, подтверждающие качество и полноту проведения ГИА (анкеты, листы экспертизы и т.д.).

Для работы экзаменационной комиссии отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место для секретаря ГЭК - компьютер, оснащенный лицензионными программами MSOffice 2003-2013, принтер.

Заседания ГЭК протоколируются. Во время процедуры ГИА ведутся протоколы, результаты которых переносятся в сводный итоговый протокол (Приложение Б), в котором комиссией принимается решение о присвоении квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются всеми членами ГЭК и передаются на хранение в Техникум в составе архивных документов

## **5 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований для слабовидящих выпускников:

- 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.

Также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-

педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

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

Приложение А  
Ведомость результатов демонстрационного экзамена

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»**

**ВЕДОМОСТЬ  
результатов демонстрационного экзамена (базовый уровень)**

Специальность 43.01.09 Повар, кондитер  
Группа П-  
Дата проведения \_\_\_\_\_  
Элемент ГИА Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, КОД 43.01.09 - 1-2024

№ п/п	Ф.И.О.	Результаты демонстрационного экзамена				
		Итоговый балл ДЭ	Отношение полученного количества баллов к тах возможному (за 100% принимается максимально возможный балл по коду 43.01.09 -1-2024 - 50), %	Оценка демонстрационного экзамена (5-балльная система)		
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
...						

Перевод баллов оценки демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
Таблица перевода баллов

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, %	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00
Статистика				

**Экспертная комиссия**

Главный эксперт \_\_\_\_\_  
Эксперт: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Государственная аттестационная комиссия**

Член ГЭК \_\_\_\_\_



**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»**

**ВЕДОМОСТЬ  
результатов демонстрационного экзамена (ПУ инвариантная часть)**

Специальность 43.01.09 Повар, кондитер  
 Группа П-  
 Дата проведения \_\_\_\_\_  
 Элемент ГИА Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, КОД 43.01.09 - 1-2024

№ п/п	Ф.И.О.			Результаты демонстрационного экзамена		
				Итоговый балл ДЭ	Отношение полученного количества баллов к тах возможному (за 100% принимается максимально возможный балл по коду 43.01.09 -1-2024- 80,00), %	Оценка демонстрационного экзамена (5-балльная система)
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
....						

Перевод баллов оценки демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
 Таблица перевода баллов

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, %	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00
Статистика				

**Экспертная комиссия**

Главный эксперт \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Государственная аттестационная комиссия**

Член ГЭК \_\_\_\_\_



Приложение Б  
Протокол ГИА

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»



**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_**  
**заседания Государственной экзаменационной комиссии**  
**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

с \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.  
по \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена базового/профильного уровня

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:**

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Зам председателя:

Члены Государственной экзаменационной комиссии:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Секретарь ГЭК:

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Приказ о допуске к ГИА № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_
2. Ведомость результатов демонстрационного экзамена базового/профильного уровня группы

П- \_\_\_\_, КОД 43.01.09 -1-2024

**СЛУШАЛИ:**

Председателя ГЭК (ФИО) – информация о результатах демонстрационного экзамена базового/профильного уровня, КОД 43.01.09 -1-2024.

**РЕШИЛИ:**

Признать, что указанные ниже студенты прошли процедуру Государственной итоговой аттестации, присвоить им квалификацию «Повар, кондитер» и выдать диплом государственного образца

- с отличием:

- 1.
- 2.
- ...

- без отличия:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_

Зам председателя \_\_\_\_\_

Члены ГЭК \_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_