



Министерство образования
Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНО
на заседании научно-
методического совета
ГАПОУ СО «КУТТС»
Протокол № 2
от 23.10 .2025

СОГЛАСОВАНО
Протокол
педагогического совета
ГАПОУ СО «КУТТС»
Протокол № 4
от 16.11 .2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ СО «КУТТС»
Е.О. Гончаренко
11 2025 г



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Срок обучения – **3 года 10 месяцев**
Квалификация: **Специалист поварского и кондитерского дела**

СОГЛАСОВАНО с председателем государственной экзаменационной комиссии

С.С. Корюков
Инициалы, наименование организации
Корюков
Семей Сергеевич Корюков С.С. Фамилия
огрнп 19665800179354
ИНН 661220387945 2025 г



г. Каменск-Уральский, 2025 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



Е.В.Гаева

Зам. директора по НМиИД



М.Г.Афанасьева

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ГИА

1	Пояснительная записка	4
2	Паспорт программы ГИА	9
3	Форма и сроки ГИА. Особенности ГИА в форме ДЭ профильного уровня	15
4	Условия подготовки и проведения ГИА	26
5	Комплект оценочной документации	31
6	Перевод баллов ДЭ в оценку	32
7	Учет результатов ПА в форме ДЭ при проведении ГИА	37
8	Условия привлечения добровольцев к ГИА	39
9	Порядок пересдачи и апелляций	41
10	Особенности проведения ГИА для выпускников из числа инвалидов и лиц ОВЗ	45
11	Особенности ГИА в форме ДЭ профильного уровня, совмещенного с НОК	47
12	Документы выпускника: диплом СПО и ЦПК	48

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие принципы организации и проведения ГИА

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

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Нормативные правовые акты и иные документы, на основе которых разработана программа ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148); 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);
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
- Оценочных материалов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 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» (в действующей редакции);

- Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 07.06.2024 № 05-1905 «О направлении инструкции по привлечению добровольцев (волонтеров) к ГИА в форме демонстрационного экзамена»;

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 23.09.2025 № 05-2658 «О направлении методических рекомендаций по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку и рекомендаций по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена».

1.3 Форма ГИА в соответствии с ФГОС СПО

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы), которые позволяют одновременно решить комплекс задач:

- ориентируют каждого преподавателя и студента на конечный результат,
- позволяют в комплексе повысить качество образовательного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников,
- систематизируют знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной и преддипломной практики,

- расширяют полученные знания и умения за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Программа ГИА доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА, при этом оформляется протокол ознакомления студентов с программой ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

В программе ГИА разработана тематика дипломных проектов (работ), отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность. Темы дипломных проектов (работ) соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к дипломному проекту (работе) доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

В программе ГИА определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации,
- 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.

1.4 Список терминов

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ОВД - Основной вид деятельности

ПА- промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПК - Цифровой паспорт компетенций

ЦПДЭ - Центр проведения демонстрационного экзамена

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья

2 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

2.1 Профессия/специальность СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.2 ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

2.3 Квалификация

Специалист поварского и кондитерского дела

2.4 Сроки получения СПО по программе

3 года 10 месяцев

2.5 Итоговые образовательные результаты по программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Профессиональные компетенции
ОВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Общие компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.6 Итоговые образовательные результаты по образовательной программе СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В результате обучения по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучающийся должен приобрести практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов;
- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов информационного обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

3 ФОРМА И СРОКИ ГИА

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

3.1 Определение 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 (ДЭ) 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).

3.2 Уровни демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням: базовому и профильному. Базовый уровень основан на требованиях федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, а профильный дополнительно учитывает квалификационные требования, заявленные работодателями.

Таблица 1 - Уровни демонстрационного экзамена

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

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) 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.

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 43.02.15-1-2026.

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - 3 человека. Дополнительные эксперты: главный эксперт, технический эксперт.

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

3.3 Сроки ГИА

На проведение ГИА (на подготовку к демонстрационному экзамену и защиту дипломного проекта (работы)) согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком отводится время 6 недель, в том числе:

Подготовка к демонстрационному экзамену и его проведение (3 недели);

Подготовка и защита дипломного проекта (работы) - (3 недели).

Сроки проведения ГИА: с 20.05.2025 г. по 30.06.2026 г.

Сроки подготовки дипломного проекта (работы): с 20.05.2026 г. по 16.06.2026 г.

Сроки защиты дипломного проекта (работы): с 17.06.2026 г. по 30.06.2026 г.

Сроки проведения демонстрационного экзамена: с 20.05.2026 г. по 30.06.2026 г.

3.4 Проведение ДЭ базового уровня

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

3.5 Проведение ДЭ профильного уровня

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.

3.6 Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Цель этапа – контроль освоения общих компетенций, продемонстрированных в процессе выполнения дипломного проекта (работы). Освоение профессиональных компетенций подтверждается результатами освоения профессиональных модулей при

прохождении промежуточной аттестации в форме экзаменов квалификационных, о чем свидетельствует оценка в зачетной книжке обучающегося.

Темы дипломных проектов (работ) имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем для дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями в рамках профессиональных модулей, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии, утверждается после рассмотрения на заседании Научно-методического совета и согласования с работодателем (Таблица 2).

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложение своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

При определении темы дипломного проекта (работы) следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Таблица 2 - Тематика дипломных проектов (работ)

№	Темы дипломных проектов (работ)	Наименование ПМ, отражаемых в работе
1	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06

2	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
3	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
4	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих супов для ресторанов русской кухни.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
5	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
6	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса для гриль-баров.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
7	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы для гриль-баров.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
8	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных банкетных горячих блюд из мяса приготавливаемых на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
9	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных банкетных горячих блюд из рыбы приготавливаемых на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
10	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд для ресторанов русской кухни.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
11	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих закусок для банкета-фуршета, приготавливаемых на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
12	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
13	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих закусок для выездного обслуживания (кейтеринг) на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
14	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
15	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг) ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
16	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
17	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и	ПМ 01-ПМ4,

	подачи стейков из мяса и рыбы на ПОП.	ПМ 06
18	Организация и ведение процесса приготовления и подачи соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
19	Организация и ведение процесса приготовления и подачи дип-соусов сложного ассортимента для фондю на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
20	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд вегетарианской кухни на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
21	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих супов региональной кухни на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
22	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
23	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из нерыбных водных продуктов моря на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
24	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
25	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке» на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
26	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи фаршированных блюд сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
27	Организация и ведение процесса приготовления, дизайна и оформления горячих блюд сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ4, ПМ 06
28	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
29	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
30	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи заварного пирожного с кракелином сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
31	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи муссового пирожного сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
32	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи десертов на основе бисквитного теста сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
33	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи десертов без лактозы сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06

34	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи холодных и горячих десертов без глютена сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06
35	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи низкокалорийных десертов сложного ассортимента на ПОП.	ПМ 01-ПМ 06

По утвержденным темам руководители дипломных проектов (работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания рассматриваются на заседании ЦМК, подписываются руководителем дипломного проекта (работы) и утверждаются заместителем директора по УПР.

Задания на дипломный проект (работу) выдаются студентам не позднее, чем за две недели после утверждения тем дипломного проекта (работы) (**Приложение Б**).

После завершения обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) обучающийся передает дипломный проект (работу) руководителю, который его подписывает и готовит письменный отзыв по дипломному проекту (работе). Обучающийся вместе с заданием и письменным отзывом передает готовый дипломный проект (работу) заместителю директора по УПР.

Заместитель директора по УПР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломный проект (работу) в Государственную экзаменационную комиссию.

Требования к структуре дипломного проекта (работы). Структура и содержание дипломного проекта (работы) определяются в зависимости от профиля специальности, и, как правило, включают в себя расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа (**Приложение А**); содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений. Объем дипломного проекта (работы) должен составлять 45-60 страниц печатного текста (без приложения).

Пояснительная записка представляется в бумажном и электронном варианте с использованием программ текстовых редакторов с широкими возможностями по созданию и оформлению документации любой сложности (по выбору студентов). Презентация выполняется с помощью специальных сервисов и программ (по выбору студентов). В пояснительной записке приводится теоретическое и расчётное обоснование принятых в работе решений.

Основные структурные элементы пояснительной записки дипломного проекта (работы). Пояснительная записка дипломного проекта (работы) должна

содержать следующие основные структурные элементы, расположенные в указанной ниже последовательности:

- титульный лист (**Приложение А**);
- задание на выполнение дипломного проекта (работы) (**Приложение Б**);
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, определяются объект и предмет дипломного проекта (работы), круг рассматриваемых проблем, объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц;

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломного проекта (работы). В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломного проекта (работы), обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

Во второй главе дается общая характеристика объекта и предмета исследования, показывается степень и качество владения студентом методами и приемами проведения анализа.

Третья глава должна быть направлена на разрешение выявленных в результате анализа проблем и недостатков в зависимости от цели и задач дипломного проекта (работы).

Завершающей частью дипломного проекта (работы) является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Список использованных источников (не менее 20) отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломного проекта (работы).

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение (копии документов, технико-технологические карты, технологические схемы, фотографии, сравнительные таблицы и т.п.).

Обучающийся может применять для оформления документации дипломного проекта (работы) автоматизированные системы проектирования и управления.

Оформление дипломного проекта (работы) должно соответствовать «Требованиям к оформлению рефератов, отчетов по практике, практических, самостоятельных, контрольных, курсовых, дипломных работ в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

Рецензирование дипломного проекта (работы). Рецензия (**Приложение Е**) должна включать:

- соответствие дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на нее;
- актуальность темы;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработанности поставленных вопросов, практическую значимость;
- замечания и недостатки;
- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заданию;
- общую оценку качества выполняемой работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта (работы). Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Защита дипломного проекта (работы) представляет собой контроль освоения общих компетенций, продемонстрированных в процессе выполнения и защиты дипломного проекта (работы). Освоение профессиональных компетенций подтверждается результатами освоения профессиональных модулей при прохождении промежуточной аттестации в форме экзаменов квалификационных, о чем свидетельствует оценка в зачетной книжке обучающегося.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

По результатам защиты дипломного проекта (работы) заполняется лист оценки каждым членом ГЭК (**Приложение Д**). Итоговая оценка за защиту дипломного проекта (работы) выставляется на основании итоговых оценок как среднее арифметическое баллов, выставленных членами ГЭК в сводной ведомости (**Приложение Г**).

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются:

- доклад обучающегося;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

В соответствии с Положением о фондах оценочных средств по результатам прохождения государственной итоговой аттестации в виде дипломного проекта (работы) выставляется интегральная оценка по установленным критериям. Оценка по критериям производится по шкале:

- 0-показатель не проявлен;
- 1-показатель проявлен не в полном объеме;
- 2-показатель проявлен полностью.

Если отношение количества проявленных признаков к максимально возможному количеству признаков по заданиям (коэффициент усвоения) находится в пределах:

- от 0,9 до 1,00 – выставляется оценка «5 (отлично)»
- от 0,89 до 0,80 - выставляется оценка «4 (хорошо)»
- от 0,79 до 0,70 - выставляется оценка «3 (удовлетворительно)».

При неудовлетворительной оценке в рецензии или отзыве на дипломный проект (работу) студент не допускается к защите ДР.

Оценка за дипломный проект (работу) фиксируется в итоговой сводной ведомости результатов государственной итоговой аттестации секретарем ГЭК (**Приложение Г**) на основании индивидуальных оценочных листов результатов защиты дипломного проекта (работы) студентов группы (**Приложение Д**), заполненных каждым членом ГЭК, рецензии на дипломный проект (работу) (**Приложение Е**), отзыва на дипломный проект (работу) (**Приложение Ж**).

Результаты проведения ГИА по каждой из форм оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК,

4 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

4.1 Кадровое обеспечение

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.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом

исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

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

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

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

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4.2 Документационное обеспечение

Для организации работы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена в субъекте Российской Федерации определяется уполномоченная организация – региональный оператор, а также лицо, ответственное за все процессы и взаимодействие с федеральным оператором (далее – Координатор).

Координатор назначается из числа сотрудников регионального оператора. Приказ о назначении регионального оператора и Координатора отправляется федеральному оператору не позднее 30 сентября года, предшествующего году проведения ДЭ.

В целях составления сводного графика проведения демонстрационного экзамена образовательная организация в установленном федеральным оператором порядке не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, направляет заявку в электронном виде в адрес регионального оператора с указанием профессий/специальностей, по которым проводится ДЭ, уровня ДЭ, планируемого количества выпускников и наименования организаций, в которых проводится демонстрационный экзамен.

До 10 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, региональные операторы направляют федеральному оператору в электронном виде сводные графики проведения демонстрационных экзаменов в образовательных организациях региона.

До 26 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, единый сводный график проведения ДЭ в следующем году размещается на сайте федерального оператора.

В случае необходимости внесения корректировок в график региональный оператор не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения ДЭ, отправляет федеральному оператору уточненный график с обоснованием необходимости внести корректировки.

При составлении графика учитывается, что длительность проведения ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося и в соответствии с КОД.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Программа Государственной итоговой аттестации;
- Фонд оценочных средств ГИА;
- Приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- Приказ директора об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- Приказ директора о составе ГЭК;
- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по специальности;

- Выполненные дипломные проекты (работы) с отзывом руководителя, рецензией;
- Протоколы аттестационных испытаний;
- Книга протоколов заседания ГЭК;
- Сводная ведомость об успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов
- Документы, подтверждающие качество и полноту проведения ГИА (анкеты, листы экспертизы и т.д.).

Заседания ГЭК протоколируются. По каждой форме ГИА ведутся протоколы, результаты которых переносятся в сводный итоговый протокол (**Приложение И**), в котором комиссией принимается решение о присвоении квалификация. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются всеми членами ГЭК и передаются на хранение в техникум в составе архивных документов.

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.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета, после полного выполнения объема по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования и до начала ГИА за 1 месяц.

Таблица 3- График проведения ДЭ

Группа	25.05.2026	26.05.2026	27.05.2026
ПКД-404	С-1	6 чел.	4 чел.

Таблица 4 - График защиты ДП(Р)

Группа	25.06.2026	26.06.2026
ПКД-404	5 чел.	5 чел.

4.3 Информационное обеспечение

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.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

5.1 Официальный источник КОД – сайт Оператора демонстрационного экзамена.

Дата размещения КОД

Задание демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и размещено на сайте техникума в разделе Студентам – ГИА - Программа ГИА - По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», так же на сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»: [https://firpo.ru/v-разделе-Демонстрационный-экзамен-Оценочные-материалы-\(БОМ-2.0-Демонстрационный-экзамен-\(ДЭ\)-ИРПО\)-43.00.00-43.02.15-Поварское-и-кондитерское-дело-\(КОД-43.02.15-1-2026-Том-1.pdf\)](https://firpo.ru/v-разделе-Демонстрационный-экзамен-Оценочные-материалы-(БОМ-2.0-Демонстрационный-экзамен-(ДЭ)-ИРПО)-43.00.00-43.02.15-Поварское-и-кондитерское-дело-(КОД-43.02.15-1-2026-Том-1.pdf))

На подготовку и проведение демонстрационного экзамена объем времени определяется согласно комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2026.

5.2 Структура КОД. Содержание заданий демонстрационного экзамена

Структура КОД включает:

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

5.3 Режим доступа к конкретному варианту задания для выпускника, а также к критериям их оценивания только в день демонстрационного экзамена

6 ПЕРЕВОД БАЛЛОВ ДЭ В ОЦЕНКУ

6.1 Оценка результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания 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.

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 5.

Таблица 5- Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах), %	0,00 - 49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00

6.2 Сроки оценивания результатов демонстрационного экзамена и подготовки протокола

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

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена (**Приложение В**), 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.

Оценка, выраженная в баллах за выполнение заданий демонстрационного экзамена, полученных для каждого студента, переводится в пятибалльную шкалу и фиксируется в итоговом протоколе Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена базового/профильного уровня.

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.

6.3 Распределение максимальных значений баллов оценки выполнения заданий в зависимости от вида аттестации, уровня демонстрационного экзамена и с учетом составных частей КОД

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 – 75 баллов.

Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена базового и профильного уровня (инвариантная часть) в рамках ГИА представлены в таблицах 6 и 7.

Таблица 6 – 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	Организация и ведение процессов	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	11,00

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

Таблица 7 – 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	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление творческого приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и ассортимента кролика с сложного учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента потребностей с учетом различных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, материалов для сырья, приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление хранения полуфабрикатов хлебобулочных, приготовления, отделочных для мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление 2,00 приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00

	потребителей, видов и форм Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
		ИТОГО	75,00

6.4 Шкала перевода баллов демонстрационного экзамена в оценку

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.

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.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 8.

Таблица 8- Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах), %	0,00 - 49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00
Оценочная шкала, балл (БУ)	0,00-24,9	25,00-32,4	32,5-44,9	45,00-50,00
Оценочная шкала, балл (ПУ)	0,00-37,4	37,50-48,6	48,7-67,4	67,5-75,00

7 УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ПА В ФОРМЕ ДЭ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА

На основании Приложения 3 «Рекомендации по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена» Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 23.09.2025 № 05-2658, порядок учета результатов ПА в форме ДЭ при проведении ГИА выглядит следующим образом:

1. Обучающийся подает в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК) заявление установленной формы с просьбой учесть результаты ПА в форме ДЭ. К заявлению прилагается Цифровой паспорт компетенций.

2. ГЭК на основании заявления вправе запросить у образовательной организации дополнительные сведения о результатах ПА обучающегося (например, копию оценочной ведомости).

3. ГЭК проводит анализ соответствия видов деятельности, профессиональных и общих компетенций, оцениваемых в рамках ПА и ГИА. Для этого используется матрица соответствия. Если ПА и ГИА проводятся по одному и тому же КОД в течение одного календарного года, анализ проводится в упрощенной форме (без заполнения матрицы).

4. По результатам анализа ГЭК принимает решение:

- О возможности учета результатов ПА при выставлении оценки за ГИА.
- Об отказе в учете в случае несоответствия проверяемых видов деятельности и компетенций.

5. Решение ГЭК оформляется протоколом заседания, в котором указываются Ф.И.О. обучающегося, наименования КОД ПА и ГИА, а также количество баллов для учета.

6. Решение должно быть принято в сроки, установленные локальным актом образовательной организации, и доведено до сведения обучающегося и главного эксперта не позднее чем за 5 рабочих дней до начала ГИА в форме ДЭ.

7. При положительном решении ГЭК обучающийся не выполняет на ГИА задание, которое является аналогичным выполненному им в рамках ПА в форме ДЭ. При этом он не освобождается от прохождения ГИА в полном объеме и выполняет другие задания.

8. Главный эксперт в день проведения ГИА вносит в ИСО баллы, полученные обучающимся за выполнение заданий ПА:

- Если ПА и ГИА проводились по одному КОД, баллы дублируются из оценочной ведомости ПА.

- Если ПА и ГИА проводились по разным КОД, но ГЭК приняла решение об учете, баллы вносятся пропорционально полученным в ПА (с пересчетом при изменении максимального балла).

9. Итоговый балл за ГИА в форме ДЭ с учетом результатов ПА рассчитывается по формуле:

$$\mathbf{Б(итог)} = \mathbf{БПА} + \mathbf{БГИА}$$

где: **Б(итог)** – итоговый балл за ГИА;

БПА – баллы, полученные за задание в рамках ПА;

БГИА – баллы, полученные за другие задания в рамках ГИА.

10. Протокол ГЭК с решением об учете результатов ПА прикладывается к протоколу с оценками по ГИА и хранится в образовательной организации не менее года после завершения обучения обучающихся.

8 УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ДОБРОВОЛЬЦЕВ К ГИА

Привлечение добровольцев (волонтеров) к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена и участия добровольцев (волонтеров) в проведении демонстрационного экзамена по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Решение об участии добровольцев (волонтеров) в проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена принимается образовательной организацией самостоятельно на основе анализа содержания комплекта оценочной документации.

Добровольцы (волонтеры), привлекаемые к участию в проведении демонстрационного экзамена, обязаны:

- иметь при себе документ, удостоверяющий личность, для допуска в центр проведения демонстрационного экзамена;
- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий в соответствии с условиями и требованиями комплекта оценочной документации, заданием демонстрационного экзамена, в условиях которого выполняется задание демонстрационного экзамена или если соответствующие установки были доведены до добровольцев (волонтеров) главным экспертом в ходе инструктажа;
- соблюдать запрет на передачу участникам демонстрационного экзамена средств связи и хранения информации, иных предметов и материалов;

Добровольцы (волонтеры) не могут использовать средства связи при нахождении в центре проведения демонстрационного экзамена, если это прямо не предусмотрено заданием демонстрационного экзамена.

В случае грубого нарушения добровольцами (волонтерами) установленных требований порядка проведения государственной итоговой аттестации они удаляются из центра проведения демонстрационного экзамена, о чем главным экспертом составляется акт об удалении.

Добровольцы (волонтеры), участвующие в проведении демонстрационного экзамена, вправе:

- получать информацию от главного эксперта, организаторов и технического эксперта о целях, задачах и содержании своих действий во время проведения экзамена, установленных требованиях охраны труда и производственной безопасности;

- получать консультационную и методическую помощь от главного эксперта, организаторов и технического эксперта в формах и объемах, необходимых для выполнения поставленных задач;

- иметь при себе необходимые лекарственные средства и продукты питания, прием которых осуществляется в специально отведенных для этого местах.

Ответственность за причинение вреда жизни и здоровью, а также имуществу добровольцев (волонтеров), несут физические и юридические лица, виновные в причинении такого вреда, в соответствии с действующим законодательством. Споры о компенсации вреда, причиненного жизни и здоровью, а также имуществу добровольцев (волонтеров), разрешаются в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством.

Добровольцы (волонтеры) не осуществляют оценивание результатов выполнения выпускниками задания демонстрационного экзамена.

По окончании проведения демонстрационного экзамена добровольцы (волонтеры) покидают центр проведения демонстрационного экзамена по решению главного эксперта.

9 ПОРЯДОК ПЕРЕСДАЧИ И АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право на пересдачу и апелляцию.

9.1 Пересдача

9.1.1 Причины пересдачи ГИА

Уважительные причины для пересдачи ГИА или ДЭ:

- досрочное завершение экзамена по независящим от человека причинам;
- неявка на экзамен по уважительной причине (болезнь, жизненные обстоятельства);
- подача удовлетворённой апелляции о нарушениях на экзамене.

Неуважительные причины для пересдачи ГИА или ДЭ:

- удаление из центра проведения экзамена за нарушения;
- неявка на экзамен без уважительных причин;
- получение неудовлетворительного результата

9.1.2 Отчисление и восстановление в образовательной организации для пересдачи

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.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Техникума.

9.1.3 Количество попыток пересдачи демонстрационного экзамена

Допуск к пересдаче возможен не более двух раз.

9.1.4 Сроки пересдачи демонстрационного экзамена

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

По неуважительной причине, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

9.2. Апелляция

9.2.1 Правила подачи апелляции выпускником

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.

9.2.2 Состав апелляционной комиссии

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.

9.2.3 Процедура рассмотрения апелляции

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

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

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

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

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

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

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

9.2.4 Решение апелляционной комиссии

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

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

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

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

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

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

10 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ

10.1 Общие требования проведения ГИА выпускников с ОВЗ, 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 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, прочесть 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).

10.2 Дополнительные требования проведения ГИА выпускников с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов с учетом индивидуальных потребностей выпускника

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.

11 ОСОБЕННОСТИ ГИА В ФОРМЕ ДЭ ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ, СОВМЕЩЕННОГО С НОК

Особенности ГИА в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) профильного уровня, совмещённого с независимой оценкой квалификации (НОК):

Определение Центра оценки квалификаций (ЦОК) в качестве центра проведения ДЭ.

Установление порядка выбора заданий ДЭ в соответствии с условиями площадки проведения (в том числе в условиях реального производства).

Сохранение критериев оценивания выполнения заданий экзамена, в соответствии с отраслевыми требованиями независимой оценки квалификации.

Совмещение ролей экспертной комиссии ЦОК и государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Признание результатов оценки для целей присвоения квалификации (прохождения ГИА) и целей подтверждения квалификации (сдачи профессионального экзамена по независимой оценке квалификации).

Также к особенностям можно отнести то, что задания ДЭ основываются на требованиях ФГОС СПО с учётом требований работодателей.

12 ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА: ДИПЛОМ СПО И ЦПК

12.1 Диплом о СПО

Диплом выдается лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается при выполнении следующих условий:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты), за исключением оценок «зачтено», являются оценками «отлично» и «хорошо»;
- все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками «отлично»;
- количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении, за исключением оценок «зачтено».

Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 календарных дней после издания приказа об отчислении выпускника.

Диплом без приложения к нему действителен.

Приложение к диплому недействительно без диплома.

Выдача диплома с приложением осуществляется следующими способами:

диплом на бумажном носителе:

выдается выпускнику организации, осуществляющей образовательную деятельность, лично или другому лицу при предъявлении им документа, удостоверяющего личность, и оформленной в соответствии с законодательством Российской Федерации доверенности, выданной указанному лицу выпускником;

по заявлению выпускника направляется по указанному им адресу через операторов почтовой связи общего пользования заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении;

по заявлению выпускника копия диплома (документ на бумажном носителе, преобразованный в электронную форму путем сканирования или фотографирования с обеспечением машиночитаемого распознавания его реквизитов), заверенная в соответствии с законодательством Российской Федерации электронной подписью руководителя организации, может быть направлена в форме электронного документа с

использованием информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на указанный им адрес электронной почты.

Копия выданного диплома, доверенность (при наличии), заявление о направлении диплома через операторов почтовой связи общего пользования (при наличии) хранятся в личном деле выпускника организации.

Документ о среднем профессиональном образовании, образец которого самостоятельно установлен образовательной организацией, не подлежит обмену на диплом, образец которого установлен Министерством просвещения Российской Федерации (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 2 июня 2022 г. N 390«Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 августа 2022 г., регистрационный N 69621)).

12.2 Цифровой паспорт компетенции

Формирование итогового документа о результатах выполнения заданий демонстрационного экзамена в рамках ГИА по каждому экзаменуемому выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы, где осуществляется автоматизированная обработка внесенных баллов и оценок, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и автоматически формируется электронный файл (цифровой паспорт компетенций) по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен, с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных работ. Форма цифрового паспорта компетенций устанавливается федеральным оператором.

Ссылка на цифровой паспорт компетенций отображается в карточке выпускника в личном кабинете администратора цифровой системы, а также в личном кабинете выпускника.

Цифровой паспорт компетенций формируется на русском языке. Учет выданных цифровых паспортов компетенций ведется федеральным оператором в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Выпускник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле. Право доступа кроме выпускника к результатам демонстрационного экзамена может быть предоставлено также предприятиям-партнерам федерального оператора в соответствии с подписанными соглашениями (в том числе

участникам кластеров) с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных. На основании результатов ГИА в форме ДЭ предприятием может быть принято решение о приеме выпускника на работу.

12.3 Свидетельство о квалификации (при успешном прохождении НОК) и заключение о прохождении профессионального экзамена по НОК(при неудовлетворительном результате НОК)

По итогам успешного прохождения НОК в течение 30 дней ЦОК на основании решения СПК принимает решение о выдаче обучающемуся свидетельства о НОК, а в случае получения неудовлетворительной оценки при прохождении профессионального экзамена - заключения о прохождении профессионального экзамена, включающее рекомендации для обучающегося.

При успешной сдаче НОК и ГИА обучающимся выдается документ об образовании соответствующего уровня и свидетельство о НОК.

При успешной сдаче ГИА и неудовлетворительной оценке по НОК обучающимся выдается документ об образовании соответствующего уровня и заключение о прохождении профессионального экзамена, включающее рекомендации для обучающегося.

При успешной сдаче НОК и неудовлетворительной сдаче ГИА выдача документа об образовании обучающимся не представляется возможной. При этом в случае, если обучающийся уже имеет документ о среднем профессиональном образовании и (или) свидетельство о профессии рабочего/должности служащего в соответствии с требованиями подтверждаемой квалификации, свидетельство о НОК может быть выдано вне зависимости от результатов ГИА.

Приложение А
Титульный лист

Министерство образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

К ЗАЩИТЕ ДОПУЩЕНА

Заместитель директора по УПР

_____ Е.В. Гаева

« ____ » _____ 2026 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

« _____ »

Выполнил:

_____,
студент группы ПКД-404, специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(подпись)

Руководитель:

(подпись)

г. Каменск-Уральский, 2026 г.

Приложение Б
Задание на дипломный проект (работу)
Министерство образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНО
ЦМК ОП Индустрии питания
Протокол № ___ от _____ 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
ГАПОУ СО «КУТТС»
_____ Е.В. Гаева
« ___ » _____ 2026 г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ (РАБОТУ)

студенту(ке) группы **ПКД – 404** специальности 43.02.15 «Поварское
и кондитерское дело»

(Фамилия, имя, отчество.)

Тема: _____

Структура дипломного проекта (работы):

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- 1. Теоретическая часть
- 2. Практическая часть
- 3. Рекомендательная часть
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложение

Календарный график выполнения дипломного проекта (работы)

Наименование этапа	Сроки выполнения
1. Составление плана работы. Подбор источников информации	
2. Работа над введением, списком использованных источников	
3. Корректировка введения, списка использованных источников и работа над разделом I	
4. Корректировка I раздела по замечаниям руководителя и работа над разделом II	
5. Корректировка II раздела по замечаниям руководителя и работа над разделом III	
6. Корректировка III раздела по замечаниям руководителя и работа над заключением	
7. Оформление работы, подготовка компьютерной презентации и защитного слова	
8. Предварительная защита	
9. Устранение замечаний, выявленных в результате проведения предварительной защиты	
10. Сдача готовой работы руководителю	
11. Написание отзыва руководителем ДП(Р)	
12. Рецензирование ДП(Р)	

Руководитель дипломного проекта
(работы)

ФИО

дата

Задание ДП(Р) к исполнению принял

ФИО

дата

Приложение В
Ведомость результатов демонстрационного экзамена

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

ВЕДОМОСТЬ
результатов демонстрационного экзамена (базовый уровень)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское
Группа ПКД-404
Дата проведения _____
Элемент ГИА Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, КОД 43.02.15 -1-2026

№ 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 43.02.15 -1-2026- 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 специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело»

Таблица перевода баллов

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, %	0,00-49,99	50,00-64,99%	65,00-89,99	90,00-100
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Группа ПКД-404
 Дата проведения _____
 Элемент ГИА Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, КОД 43.02.15 -1-2026

№ 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 43.02.15 -1-2026- 75,00), %	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 специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело»

Таблица перевода баллов

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, %	0,00-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100
Статистика				

Экспертная комиссия

Главный эксперт _____
 Эксперт: _____

Государственная аттестационная комиссия

Член ГЭК _____

Оценочный лист результатов защиты дипломного проекта (работы) студентов

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов защиты дипломного проекта (работы) студентов группы _____

Член ГЭК _____

Дата _____

Объект оценивания	Критерий оценивания	Оценка	ФИО							
ОК1.	1. Сформулировал цели и задачи в работе	0-2								
	2. Обосновал актуальность выбранной темы	0-2								
	3. Достиг цели и задачи, поставленные в работе	0-2								
ОК 2 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1. – 2.3. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ПК 5.1. - 5.2. ПК 6.1. – 6.5	4. Выполнил ДП(Р) в соответствии с требованиями к содержанию и оформлению	0-2								
	5. Охарактеризовал экономическую деятельность предприятия	0-2								
	6. Охарактеризовал ассортимент выпускаемой продукции	0-2								
	7. Разработал технологическую документацию на блюда	0-2								
	8. Провел расчеты, используя нормы Сборника рецептур	0-2								
	9. Провел расчеты, используя табличные методы	0-2								
	10. Разработал новое (фирменное) блюдо	0-2								
	11. Произвел расчет калькуляционной карты на новое (фирменное) блюдо	0-2								
	12. Сформулировал выводы по каждой главе ДР	0-2								
	13. Предложил мероприятия по устранению выявленных проблем	0-2								
ОК 3 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1. – 2.3. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ПК 5.1. - 5.2. ПК 6.1. – 6.5	14. Проанализировал производственную ситуацию	0-2								
	15. Предложил оптимальный способ решения ситуации	0-2								
	16. Привел аргументы выбранному способу решения ситуации	0-2								
ОК5, ОК9.	17. Продемонстрировал владение информационными технологиями при выполнении ДР и презентации результатов	0-2								
	18. Подготовил презентацию к защите ДР	0-2								

ОК3, ОК4, ОК5	19. Подготовил автореферат выступления на 5-7 минут	0-2								
	20. Подготовил раздаточно-информационный материал	0-2								
	21. Осознанно вел себя в ситуации экзамена	0-2								
	22. Продемонстрировал владение правилами диалогового общения	0-2								
	23. Осознанно установил эффективный стиль общения с членами ГЭК	0-2								
	24. Стиль одежды аттестующегося соответствовал ситуации экзамена	0-2								
	25. Ответил на вопросы членов ГЭК аргументированно, четко и ясно, с использованием профессиональной лексики	0-2								
26. Изложил текст защитного слова четко и ясно	0-2									
Максимально возможное количество баллов по работе на защите ДП(Р)			52	52	52	52	52	52	52	52
Сумма набранных баллов										
Итоговый коэффициент по защите ДП(Р) **										

*Критерии оценивания: 0 – признак не проявляется, 1-признак проявляется частично, 2-признак проявляется полностью

** -коэффициент равен отношению количества набранных баллов к максимально возможному количеству баллов с точностью до сотых

Подпись _____

Приложение Ж
Отзыв на дипломный проект (работу)

ОТЗЫВ

на дипломный проект (работу) студента (ки) ГАПОУ СО «КУТТС»

(Фамилия, имя, отчество.)

Группы _____ специальность _____

На тему: _____

1. Актуальность темы. _____

2. Соответствие разработанного материала исходному заданию на выполнение ДП(Р),
объему и требованиям к оформлению. _____

3. Качество выполненной работы, ее положительные и отрицательные стороны,
практическая
ценность. _____

4. Проявленная студентом инициатива и самостоятельность _____

5. Ответственность, дисциплинированность (соблюдение сроков) при выполнении
ДП(Р), умение организовать свой труд _____

6. Рекомендация для членов ГЭК. _____

Руководитель ДП(Р) _____

«_____» _____ 2026г.

Приложение И
Сводный протокол ГИА

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



ПРОТОКОЛ № ____
заседания Государственной экзаменационной комиссии
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

« ____ » _____ 2026 г.

с _____ час. _____ мин.
по _____ час. _____ мин.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и 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. Дипломная работа /дипломный проект на _____ стр.
2. Приказ о допуске к ГИА № ____ от _____
3. Рецензия с оценкой _____
4. Отзыв руководителя ДР/ДП с оценкой _____
5. Ведомость результатов демонстрационного экзамена базового/профильного уровня группы ПКД-____, КОД 43.02.15 -1-2026

СЛУШАЛИ:

1. Защиту дипломного проекта (работы) _____
(ФИО студента)

на тему _____
выполнена под руководством _____
при консультации _____

После сообщения о выполненной работе студенту были заданы следующие вопросы:

- 1.
- 2.
- 3.

Общая характеристика ответов студента на заданные ему вопросы и рецензию:

Ответы на вопросы даны в полном объеме (не полном объеме).

2. Результат демонстрационного экзамена базового/профильного уровня (КОД 43.02.15-1-2026.) обучающегося _____ - оценка _____

РЕШИЛИ:

1. Признать, что студент прошел процедуру Государственной итоговой аттестацию по следующим формам с оценкой:
дипломный проект (работа) на тему «_____» 5 (отлично)
демонстрационный экзамен базового/профильного уровня, КОД 43.02.15 -1-2026 4 (хорошо)

2. Присвоить _____
(ФИО студента)

квалификацию _____

3. Выдать диплом _____
(с отличием, без отличия)

Председатель ГЭК _____

Зам председателя _____

Члены ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____