Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.11.2026 09:40:56
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070e5

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Краснодар
2026 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Протокол № 8

от 30 июня 2026 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Н.С. Грушина

Подпись Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (в ред. от 03.07.2024 № 464)

Начальник отдела СПО

С.А. Марковская

Подпись Инициалы Фамилия

Составители (авторы): Грушина Н.С.., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (в ред. от 03.07.2024 № 464);
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»
- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 30 декабря 2025 г. № 01-09-698/2025 «О введении в действие Порядка формирования годового графика проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена»;
- Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 17 июня 2024 г. № 01-09-230/2024 «Порядок обследования центров проведения демонстрационного экзамена»
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций» (Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена);
- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 30.06.2026 г. №13;
- Положением об отделе среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова от 01.09.2023.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося отдела среднего профессионального образования (далее ОСПО) к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Предметом ГИА выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований ФГОС СПО является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образова-

нием. Поэтому при разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Обучающиеся, завершающие освоение образовательной программы именуются выпускниками.

1.2. Программа составлена по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе является демонстрационный экзамен (далее ДЭ).

1.4. 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.

1.5. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена проводится единой государственной экзаменационной комиссией, создаваемой исполнительным органом субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого проводится государственная итоговая аттестация.

1.6. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы определяются планом проведения демонстрационного экзамена. План утверждается образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. С планом знакомят выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих его проведение, не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

1.7. Программа доводится до сведения выпускников не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Крайний срок доведения программы до сведения выпускников (не позднее чем за шесть месяцев до даты начала).

1.8. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации, за исключением случаев, предусмотренных Порядком.

Программа ГИА является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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 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;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

2. Уровень демонстрационного экзамена

2.1. Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню.

2.2. Контрольные измерительные материалы, критерии их оценивания и спецификацию по отмеченному уровню демонстрационного экзамена образовательная организация не разрабатывает. Используются материалы, размещаемые оператором.

3. Спецификация КИМ и оценивание результатов

3.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее – КИМ, критерии оценивания).

3.2. КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» оператором, ежегодно до 1 сентября года, предшествующего году их использования.

3.3. В программу включается спецификация КИМ в редакции, размещенной оператором, без изменения и без дополнения. Реквизиты включаемой спецификации:

Оператор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»
Адрес размещения спецификации в сети «Интернет»	https://firpo.ru/
Дата размещения спецификации	30.08.2026 г.
Год использования КИМ	2027
Уровень демонстрационного экзамена	базовый
Код и наименование профессии / специальности	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Обозначение комплекта, присвоенное оператором (при наличии)	КИМ 43.02.15-1-2027 Специалист по поварскому и кондитерскому делу

3.4. Включенная спецификация КИМ является документом оператора. По ней определяются оборудование и оснащение центра проведения демонстрационного экзамена, количество, общая площадь и состояние помещений, наличие расходных материалов. По спецификации КИМ определяются также средства обучения и воспитания, которыми выпускник вправе пользоваться, и прямо предусмотренные ею случаи, когда выпускник может иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения либо взаимодействовать с другими выпускниками и иными лицами. По спецификации определяются условия взаимодействия добровольцев (волонтеров) с выпускниками, если такие лица привлекаются, и критерии оценивания по 100-балльной системе.

3.5. Полный текст спецификации КИМ приводится в приложении к программе.

3.6. Результаты государственной итоговой аттестации оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификации КИМ. Результаты выполнения выпускниками контрольно-измерительных материалов фиксируются экспертами в соответствии с критериями оценивания.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается администратором центра проведения демонстрационного экзамена после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член государственной экзаменационной комиссии, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный и утвержденный протокол передается в государственную экзаменационную комиссию для выставления оценок по итогам государственной итоговой аттестации. Оригинал протокола передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Критерии оценивания входят в КИМ и применяются в соответствии со спецификацией КИМ. Программа собственную шкалу и собственные критерии не содержит.

3.7. По решению государственной экзаменационной комиссии результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

3.8. В случае досрочного завершения государственной итоговой аттестации выпускником по независящим от него причинам результаты оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника государственная экзаменационная комиссия принимает решение об аннулировании результатов, а такой выпускник признается не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

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

Результаты демонстрационного экзамена представляются в баллах, разработанных на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе ЦСО. Перевод баллов в оценку осуществляется согласно Приказа Минпросвещения России от 22.05.2026 № 351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800» (действует с 1 сентября 2026 года до 1 сентября 2028 года) и Федерального закона от 23.07.2025 № 253-ФЗ внесенного изменения в закон «Об образовании в Российской Федерации», закрепив новый правовой статус демонстрационного экзамена.

Шкала перевода баллов в оценку представлена в таблице.

Таблица. Перевод баллов в оценку

Оценка, полученная при сдаче демонстрационного экзамена	**Неудовлетворительно «2»**	**Удовлетворительно «3»**	**Хорошо «4»**	**Отлично «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%
Количество баллов, полученных при ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0 – 24,9	25,0 – 32,4	32,5 – 44,9	45,0 – 50,0

Приложение. Спецификация КИМ

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

УТВЕРЖДЕНА
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27.08.2026
№ 01-**09-285/2026**

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1
(инвариантная часть)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024)
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	КИМ 43.02.15-1-2027

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕРМИНОВ И СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КИМ	- контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы
ОК	- общая компетенция
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан контрольный измерительный материал
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена
Участник ДЭ	- обучающийся, физическое лицо, осваивающее образовательную программу

2. СТРУКТУРА СПЕЦИФИКАЦИИ КИМ (ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ)

Спецификация КИМ (инвариантная часть) включает:

1. Комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена;
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. Инструкции по технике безопасности;
4. Условия привлечения экспертов;
5. Образцы заданий;
6. Примерный план застройки площадки ДЭ.

3. СПЕЦИФИКАЦИЯ КИМ

3.1 Комплекс основных характеристик для проведения ДЭ

Применимость спецификации КИМ. Настоящая спецификация КИМ предназначена для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень (инвариантная часть)

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

КИМ в части ГИА (ДЭ ПУ) включает в себя инвариантную и вариативную части. КИМ в части ГИА (ДЭ БУ) является инвариантной частью КИМ для проведения ГИА (ДЭ ПУ).

Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КИМ, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы, и критериев их оценивания.
3. КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена государственной экзаменационной комиссии, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов государственной экзаменационной комиссии, администратора центра проведения экзамена, экспертов.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии со спецификацией КИМ.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии со спецификацией КИМ.
10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организаци-

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

11. Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах.

12. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить администратора центра проведения экзамена об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий КИМ предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Заданий 1 и 2.

2. Волонтеры, выполняют роль кухонного работника.

3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер, допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

4. Волонтерам запрещено во время выполнения заданий демонстрационного экзамена оказывать помощь участникам в приготовлении блюд.

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

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КИМ (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**[1]
ПА	-	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	***4 ч. 00 мин.***[2]

[1] Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

[2] Время является рекомендованным. Образовательные организации на свое усмотрение при наличии мотивированного обоснования могут увеличить время, рекомендованное на выполнение вариативной части профильного уровня.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КИМ[3]		
Вид деятельности	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с

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

		видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих

		блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия

Содержательная структура спецификации КИМ представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА**[4]	**ГИА ДЭ БУ**	**№ Задания**[5]
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	1

[4] Содержание КИМ в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КИМ.
[5] Наименование и порядковый номер задания определяются видом аттестации и уровнем ДЭ

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	■	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	1

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

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	1
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и одготовки к реализации лебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		■	2
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования		■	2
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	2
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	2
	ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		■	2

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		■	2
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий		■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции		■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		■	2
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного ерсонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		■	2
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции		■	2

		Практический опыт: 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 и форм обслуживания		■	2
Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета. Форма спецификации вариативной части КИМ для проведения ГИА ДЭ ПУ представлена в приложении 1 к настоящей спецификации КИМ.					Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КИМ
№ Задания	**Наименование выполняемой задачи**			**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**
Задание 1	Приготовление, оформление и подача горячего блюда сложного ассортимента			■	■
Задание 2	Приготовление, оформление и подача мучного кондитерского изделия				■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КИМ (Совокупность инвариантной и вариативной частей)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности	Критерий оценивания[6]	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	**8,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
		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	**1,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**1,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
		ИТОГО	**25,00**

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

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности	Критерий оценивания[7]	Баллы

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного

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	**8,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
		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	**1,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**1,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**7,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**4,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**16,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**23,00**
		ИТОГО	**75,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

[7] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания[8]	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	**8,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
		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	**1,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**1,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**7,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**4,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**16,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персона-	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	**23,00**

[8] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	ла	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ИТОГО (инвариантная часть)			**75,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[8]			**25,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

[9] Критерии оценивания вариативной части КИМ разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями-партнерами

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 9.

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

Таблица № 9

1. Зоны площадки							
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**			
Рабочее место участника				А			
Общая зона				Б			
Рабочее место экспертов / Администратора центра проведения экзамена				В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество		Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования							
1.	Пароконвектомат	На усмотрение образовательной организации	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	шт.
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	шт.
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	шт.
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	шт.
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	шт.
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	шт.

7.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	шт.
8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
9.	Моечная ванна со смесителем	На усмотрение образовательной организации, материал металл. Подключение холодного и горячего водоснабжения	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
10.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	шт.
Перечень инструментов							
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт. каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	шт.
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт. каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	шт.
3.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
4.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	шт.
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
6.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	шт.
7.	Миски металлические	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	шт.
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	набор

9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	шт.
10.	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 шт.уки	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	шт.
11.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	шт.
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	шт.
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	шт.
16.	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
17.	Ножницы для разделки рыбы и	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
20.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	шт.
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	5	шт.
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	шт.
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	шт.

24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	шт.
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	шт.
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
27.	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
28.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	-	1	шт.
29.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	шт.
30.	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	шт.
31.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	шт.
32.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	шт.
33.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	-	1	шт.
34.	Кисточка кулинарная силикон	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	шт.
Перечень расходных материалов							
1.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	шт.
2.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	4	шт.
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт.. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	рул

4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	шт.
5.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	шт.
6.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	-	1	шт.
7.	Пергамент рулон	На усмотрение образовательной организации	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	шт.
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	1	2	шт.
9.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 участника	5	15	пар
10.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	шт.
11.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 участника	15	25	шт.
12.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	шт.
13.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.
14.	Пакеты для мусора	На усмотрение образовательной организации 60л	22.22.11	На 1 участника	2	2	шт.
15.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 участника	2	6	шт.
16.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	гр
17.	Перманентный маркер	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	шт.

18.	Стикеры для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На усмотрение образовательной организации		17.29.11	На 1 участника	15	35	шт.
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность		22.19.72	На 1 раб. место	2	2	шт.
2.	Прихватки силиконовые	Материал силикон, пара. Одна из термостойкая до 200 градусов Цельсия		14.12.30	На 1 раб. место	1	1	пар
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета. Фартук - белый, черный		14.12.30	На 1 участника	1	1	компл
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности на усмотрение ОО, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На всю площадку	-	1	1	шт.
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт.
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт.
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника	28.25.13	На всю площадку	-	1	1	шт.

5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На всю площадку	-	1	1	шт.
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт.
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На всю площадку	-	1	1	шт.
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	шт.
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На всю площадку	-	1	1	шт.
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	2	шт.
11.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На всю площадку	-	2	2	шт.
Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм для шкафа шоковой заморозки	25.99.12	На всю площадку	-	2	2	шт.
2.	Кремер-сифон для сливок	На усмотрение образовательной организации	28.93.17	На всю площадку	-	1	1	шт.
Перечень расходных материалов								
1.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На всю площадку	-	5	7	шт.
2.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На всю площадку	-	0.5	1	рул
3.	Вакуумные пакеты	Разных размеров, на усмотрение образовательной рганизации	13.92.21	На всю площадку	-	0.25	0.5	упак
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								

1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	шт.
2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	шт.
4. Инфраструктура рабочего места администратора центра проведения экзамена								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2			Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12			1	1	шт.
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11			1	1	шт.
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13			1	1	шт.
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23			1	1	шт.

Перечень инструментов							
1.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1		шт.
2.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	1	1		шт.
3.	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	1	1		шт.
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	1	1		шт.
Перечень расходных материалов							
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1		пач
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1		шт.
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-		-
5. Инфраструктура рабочего места экспертной группы							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения
						ПА / ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования							
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1 / 1	шт.
2.	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2 / 2	шт.
Перечень инструментов							
1.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1 / 1	шт.
2.	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	2 / 4	шт.
3.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1 / 1	шт.

Перечень расходных материалов								
1.	Планшет с зажимом	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	шт.
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	шт.
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описание площадки								
6.1. Дополнительная инфраструктура для подготовки рабочего места участника								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	
Перечень оборудования								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-

6.2 Дополнительные технические требования к площадке		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах состыковки элементов
2.	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
3.	Контур заземления электропитания	от общего контура здания
4.	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному)
5.	Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25кВт, 4 розетки
6.	Подведение\отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения

3.3 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН, регламентирующих условия труда. Правил по охране труда при выполнении соответствующих видов работ.

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

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

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

Участник должен подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;
- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

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

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

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

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

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом администратору центра проведения экзамена.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

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

Организационные требования:

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

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в данную инструкцию.

2. Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, экспертную группу, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

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

3.4 Условия привлечения экспертов

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 10.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов**[10]	**Рекомендуемое количество экспертов**[11]
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	2
7	2	2
8	2	2
9	2	2
10	2	2
11	2	3
12	2	3
13	3	3
14	3	3
15	3	3
16	3	3
17	3	3
18	3	3
19	3	3
20	3	3
21	4	4
22	4	4
23	4	4
24	4	4
25	4	4

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

[10] количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

[11] количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

3.5 Образец заданий

Содержание задания ДЭ зависит от вида аттестации и уровня ДЭ.

Продолжительность выполнения каждого задания представлена в таблице № 11.

Таблица № 11

Задания	Вид деятельности	Продолжительность выполнения Задания / Максимальная продолжительность ДЭ	
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ
Задание 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	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Задание 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала		2 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность ДЭ:		1 ч. 00 мин.	3 ч. 30 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Задание 1. Приготовление, оформление и подача горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты (Приложение 2) и сдать ее техническому эксперту за одну неделю до начала экзамена.

По заранее разработанной рецептуре, приготовить и подать горячее блюдо из птицы с сложным гарниром и соусом. Предварительно оформить технико-технологическую карту на горячее блюдо и сдать перед выполнением задания администратору центра проведения экзамена (Приложение 3). После приготовления адаптировать рецептуру для определенной категории потребителей с пищевой непереносимостью (например непереносимость глютена и т.д), т.е исключить (заменить) определенные продукты из заранее подготовленной рецептуры (категория потребителей определяется вариантом задания). **Приготовление по адаптированной рецептуре не требуется**.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 60˚С и выше (измеряется по основному продукту);
- масса блюда от 180 до 250 грамм;
- оформление на выбор участника;
- три порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для органо-

лептической оценки;

- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для разработки и приготовления блюда используйте продукты из Приложения 1.

Необходимые приложения:
Прил_1_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.doc
Прил_2_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.doc
Прил_3_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.docx

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: Участникам предоставляется 20 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и адаптации заранее подготовленной рецептуры горячего блюда согласно варианту задания и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для технического эксперта: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их администратору центра проведения экзамена

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Задание 1. Приготовление, оформление и подача горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты (Приложение 2) и сдать ее техническому эксперту за одну неделю до начала экзамена.

По заранее разработанной рецептуре, приготовить и подать горячее блюдо из птицы с сложным гарниром и соусом. Предварительно оформить технико-технологическую карту на горячее блюдо и сдать перед выполнением задания администратору центра проведения экзамена (Приложение 3). После приготовления адаптировать рецептуру для определенной категории потребителей с пищевой непереносимостью (например непереносимость глютена и т.д), т.е исключить (заменить) определенные продукты из заранее подготовленной рецептуры (категория потребителей определяется вариантом задания). **Приготовление по адаптированной рецептуре не требуется**.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 60°С и выше (измеряется по основному продукту);
- масса блюда от 180 до 250 грамм;
- оформление на выбор участника;
- три порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для органолептической оценки;
- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно
- графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для разработки и приготовления блюда используйте продукты из Приложения 1.

Необходимые приложения:
Прил_1_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.doc
Прил_2_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.doc
Прил_3_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.docx

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: Участникам предоставляется 20 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и адаптации заранее подготовленной рецептуры горячего блюда согласно варианту задания и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для технического эксперта: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их администратору центра проведения экзамена.

Задание 2. Приготовление, оформление и подача мучного кондитерского изделия сложного ассортимента и выполнение технологических расчетов

Задача 1:

По заранее разработанной рецептуре приготовить ассорти из 10 заварных пирожных (форма трубочка) массой до 40 грамм для подачи на банкет-фуршет с двумя видами отделки: 5 шт.. с кремовой отделкой (способ (рисунок) отсадки крема определяется вариантом задания) и 5 шт.. глазированных. Крем для наполнения и отделки, п/ф для глазирования на выбор участника.

Особенности подачи:

- 10 пирожных подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 5 шт.ук, отдельно с кремовой отделкой, отдельно глазированные;
- сервисное окно открывается в определённое время подачи, согласно графику составленному администратором центра проведения экзамена.

Для разработки и приготовления изделий используйте продукты из Приложения 1.

Задача 2:

Используя технико-технологическую карту на составную часть блюда (соус, гарнир, основной п/ф), которая определяется вариантом задания, выполнить:

- расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде), энергетической (калорийность) ценности,
- расчет себестоимости и продажной цены, оформить калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки определяется администратором центра проведения экзамена. Для выполнения расчетов используйте Приложение 4: таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания; калькуляционная карта; для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработке для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%; округление числовых значений в расчетах БЖУ
- до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Необходимые приложения:
Прил_4_ОЗ_КИМ_43.02.15-1-2027.zip

Инструкции для администратора центра проведения экзамена: Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех заданий в пределах общей продолжительности демонстрационного экзамена. Подача блюд первого задания осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго задания осуществляется через 3 часа. Технологические расчеты выполняются после выполнения заданий 1 и 2. Участникам необходимо выдать пустой бланк технико-технологической карты для выполнения адаптации горячего блюда по условию задания 1. Выдать участникам бланки калькуляционной карты и бланки для расчета энергетической ценности. Определить величину наценки.

3.6 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен на рисунке 1

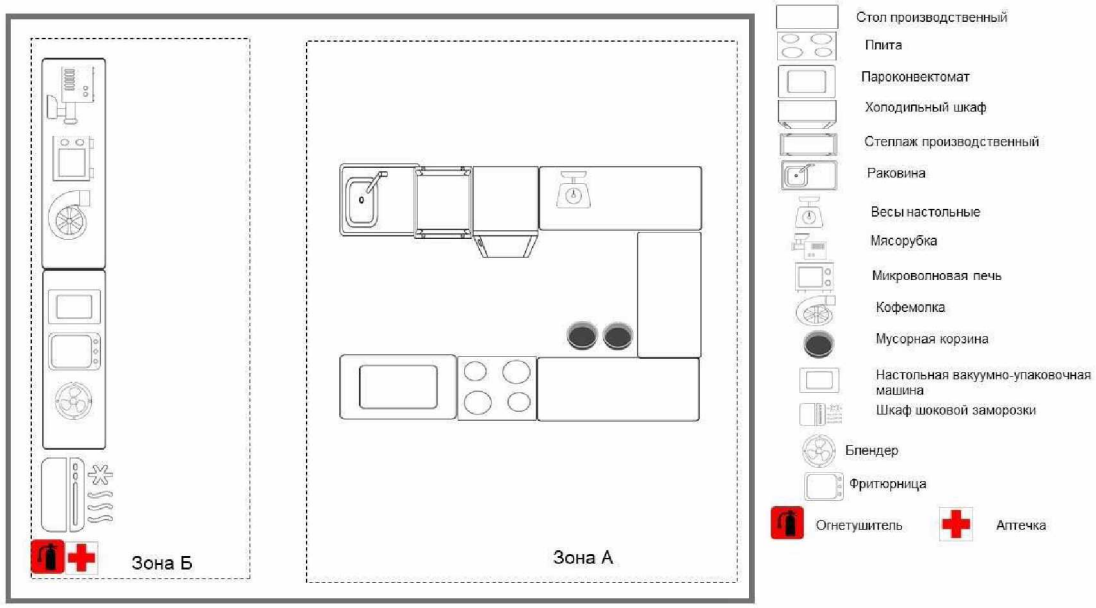


Рисунок 1

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

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА БУ, представлен на рисунке 2.

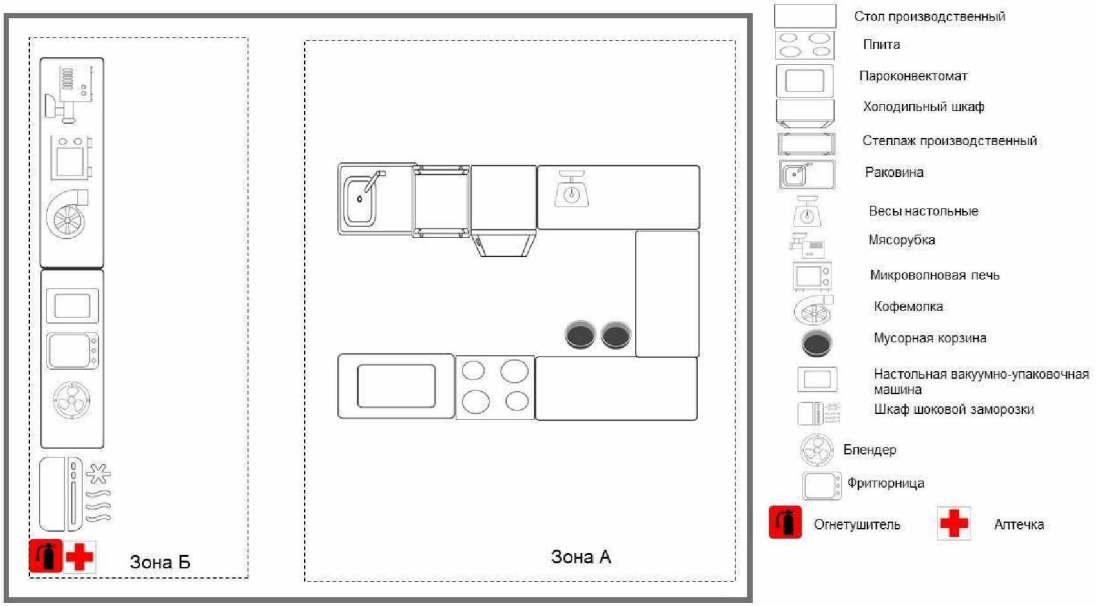


Рисунок 2

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