

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Мишкинский агропромышленный колледж

РАССМОТРЕНА
на заседании Педагогического совета
Протокол №53 от 25 ноября 2024 года

ОДОБРЕНА
ИП Дмитриева Т.М.
Бистро «Три апельсина»
_____ Дмитриева Т.М.
25 ноября 2024 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Мишкинский
агропромышленный колледж
_____ И.Н. Аминев
25 ноября 2024 года

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2024/2025 учебный год

Форма обучения: очная
на базе основного общего образования
Срок обучения: 3 года 10 мес.

с.Мишкино, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ СЛУЖАЩИХ

Результатом освоения ППКРС является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

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

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

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

- Государственная экзаменационная комиссия - комиссия, которая создается в целях проведения государственной итоговой аттестации.

- Председатель государственной экзаменационной комиссии (далее-председатель) - лицо, возглавляющее государственную экзаменационную комиссию. Председатель организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивая единство требований, предъявляемых к выпускникам.

- Центр проведения демонстрационного экзамена - аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

- Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени.

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

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

- Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 № 311)

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

- Диплом о среднем профессиональном образовании - документ об образовании и о квалификации, выдаваемый по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования при успешном прохождении обучающимся государственной итоговой аттестации.

- Комплект оценочной документации (КОД) - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки, составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

4.1 Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

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

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

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

4.2 Задания и критерии оценки демонстрационного экзамена

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

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

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

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

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

4.3 Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации

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

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

На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

– Приказ директора о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации.

– Программа государственной итоговой аттестации.

– Сводная ведомость итоговых оценок.

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

производственной практике.

- Зачетные книжки обучающихся.
- Бланк итогового протокола государственной экзаменационной комиссии. (приложение 2)

4.4 Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)

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

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

4.5 Экспертная группа демонстрационного экзамена

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

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

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

4.6 Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных ГБПОУ МАК в Программу ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускники обязаны:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Оценивание результатов ГИА

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

Таблица перевода баллов в оценку

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

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

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

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

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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

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

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

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

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

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

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

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК. (в ред.

Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

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

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

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

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

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

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

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

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

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2025

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. Комплекс требований для проведения 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.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень

КОД в части ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на

основании документов, удостоверяющих личность.

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

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

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента В соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад

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

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹

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

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

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

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

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

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

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

		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход припорционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД(инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50

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

Таблица № 7

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

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 № 10.

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

Таблица № 10

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б				
Рабочее место экспертов					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	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней	28.93.15	На 1 раб. место		1		шт	А

		пароконвектомата от 5. GN 1/1.							
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место		1		шт	А
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место		1		шт	А
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место		1		шт	А
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место		1		шт	А
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место		1		шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место		3		шт	А
8.	Стеллаж	800х500х1800	31.09.11	На 1 раб. место		1		шт	А

		материал металл, 4-х уровня		место					
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место		1		шт	А
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место		1		шт	А
11	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место		1		шт	А
12	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 1 раб. место		1		шт	А
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место		1		шт	А
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 на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место		18		шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на	28.93.15	На 1 раб. место		6		шт	А

		одно рабочее место)							
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место		3		шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место		3		шт	А
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место		9		шт	А
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место		3		шт	А
7	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место		3		шт	А
8	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб. место		18		шт	А
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб. место		3		набор	А
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место		6		шт	А
11	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место		6		шт	А
12	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место		6		шт	А
13	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с	22.29.23	На 1 раб. место		3		набор	А

		подставкой.							
14	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место		3		шт	А
15	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место		3		шт	А
16	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место		6		шт	А
17	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место		6		шт	А
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место		3		шт	А
19	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место		3		шт	А
20	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место		3		шт	А
21	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место		3		шт	А
22	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место		3		шт	А
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место		18		шт	А
24	Пластиковая урна для	Объемом не менее 40	22.29.29	На 1 раб.		6		шт	А

	мусора педального типа)	(возможно литров		место					
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место		6		шт	А
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место		15		шт	А
27	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место		3		шт	А
28	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место		3		шт	А
29	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место		9		шт	А
30	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место		3		шт	А
31	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место		3		шт	А
32	Набор кондитерских	Характеристики	25.71.14	На 1 раб.		3		шт	А

	насадок	позиции на усмотрение образовательной организации		место					
Перечень расходных материалов									
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место		3		шт	А
2.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место		3		шт	А
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место		6		шт	А
4.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 раб. место		30		шт	А
5.	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место		3		шт	А
6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20x30=2шт, 16x23=2шт, 10x15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место		18		шт	А
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место		6		шт	А
8.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	22.29.23	На 1 раб. место		30		шт	А
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место		120		шт	А
10	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место		12		шт	А
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	13.92.29	На 1 раб. место		3		шт	А

12	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место		9		шт	А
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место		3		шт	А
14	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место		3		шт	А
15	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место		3		шт	А
16	Пакеты для мусора	60 л, 120 л (по 2 шт каждого)	22.22.11	На 1 участника		12		шт	А
Список продуктов									
17	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника				кг	А
18	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника				кг	А
19	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	10.51.40	На 1 участника				кг	А
20	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника				кг	А
21	Яйца перепелиные	Максимальное	01.47.21	На 1				шт	А

		количество 10 шт		участника					
22	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника				мл	А
23	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника		0,450		мл	А
24	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника				мл	А
25	Масло сливочное	Максимальное количество 400 гр	10.51.30	На 1 участника		0,435		кг	А
26	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника		1		шт	А
27	Сметана 20%	Максимальное количество 250 гр	10.51.52	На 1 участника				кг	А
28	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника				кг	А
29	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника				кг	А
30	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника				кг	А
31	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника				кг	А
32	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника				кг	А
33	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника				кг	А
34	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника				кг	А
35	Огурец свежий	Максимальное количество 200 гр	01.13.32	На 1 участника				кг	А
36	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника				кг	А
37	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника				кг	А

38	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника				кг	А
39	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника				кг	А
40	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника				кг	А
41	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника				кг	А
42	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника				кг	А
43	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника				кг	А
44	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника				кг	А
45	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника				кг	А
46	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника		0,010		кг	А
47	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника		0,540		кг	А
48	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника				кг	А
49	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника		0,600		кг	А
50	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника				кг	А
51	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника				кг	А
52	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника				кг	А
53	Лимон	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника		0,300		кг	А
54	Брокколи	Свежемороженая,	01.13.13	На 1				кг	А

		максимальное количество 200 гр		участника					
55	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	A
56	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	A
57	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	A
58	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника				кг	A
59	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника				кг	A
60	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника				кг	A
61	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника				кг	A
62	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника				кг	A
63	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	A
64	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	A
65	Клюква	Свежемороженая,	10.39.21	На 1				кг	A

		Максимальное количество 200 гр		участника					
66	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника				кг	А
67	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника				кг	А
68	Клубника	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	А
69	Вишня	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	А
70	Малина	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника				кг	А
71	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника				кг	А
72	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника				кг	А
73	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника				кг	А
74	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника		0,020		кг	А
75	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника		0,150		кг	А
76	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника				кг	А
77	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника				кг	А
78	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника				кг	А

79	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника				кг	А
80	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника				кг	А
81	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника				кг	А
82	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника				кг	А
83	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника				кг	А
84	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника				кг	А
85	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника				кг	А
86	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника				кг	А
87	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника				кг	А
88	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника				кг	А
89	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника				кг	А
90	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника				кг	А
91	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника				кг	А
92	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника				кг	А
93	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника				кг	А
94	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника				кг	А

95	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника				кг	А
96	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника				кг	А
97	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника				кг	А
98	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника		0,135		кг	А
99	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника				кг	А
100.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника				кг	А
101.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника				кг	А
102.	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника				кг	А
103.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника				кг	А
104.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника				кг	А
105.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника				кг	А
106.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника		0,015		кг	А
107.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника				кг	А
108.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника				кг	А
109.	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника		0,075		кг	А
110.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника		0,315		кг	А
111.	Мёд цветочный	Максимальное	01.49.21	На 1				кг	А

1.		количество 100 гр		участника					
11 2.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника		0,090		кг	А
11 3.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника				кг	А
11 4.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника				кг	А
11 5.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	10.61.21	На 1 участника		0,510		кг	А
11 6.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника		0,100		кг	А
11 7.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника				кг	А
11 8.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника				кг	А
11 9.	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	10.12.10	На 1 участника		4,800		кг	А
12 0.	Печень куриная	Максимальное количество 300 гр	10.12.40	На 1 участника				кг	А
12 1.	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника		0,600		кг	А
12 2.	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На 1 участника				кг	А
Общий стол									
12 3.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника		0,050		кг	А
12 4.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника				кг	А
12 5.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника				кг	А
12 6.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	20.13.43	На 1 участника				кг	А
12	Соус соевый	Максимальное	10.84.12	На 1		0,100		кг	А

7.		количество 100 гр		участника					
12 8.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника				кг	А
12 9.	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,044	кг	А
13 0	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника				кг	А
13 1	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	А
13 2	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 3	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 4	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 5	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 6	Горчица дижонская	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 7	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
13 8	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника				кг	А
13 9	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника				кг	А
14 0	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника				кг	А
14 1	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника		0,003		кг	А
14 2	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А
14 3	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А

14 4	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника				кг	А	
14 5	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника				кг	А	
14 6	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника				кг	А	
14 7	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника				кг	А	
14 8	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника				л	А	
14 9	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника				кг	А	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место		6		шт	А	
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место		6		шт	А	
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место		3		шт	А	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во	Количество о мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площад
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		

		характеристики		участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)						ки
Перечень оборудования										
1.	Стол производственный	Ух600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест			2		шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
3.	Мясорубка электрическая	Производитель ность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
4.	Шкаф заморозки шоковой	Один уровень на одного участника GN	28.25.13	На кол-во раб. мест			1		шт	Б

		1/1 На 1 раб. место								
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
10	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест			1		шт	Б
Перечень инструментов										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов										
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку			2		шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку			1		шт	Б
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024	21.20.24	На всю площадку			1		шт	Б

		г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»								
4.	Огнетушитель переносной	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		шт	Б
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ										

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площад ки
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования								
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12		1		шт	В
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11		1		шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11		1		шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13		1		шт	В
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17		1		шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16		1		шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16		1		шт	В
8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16		1		шт	В
Перечень инструментов								

1.	Мусорная корзина	20 литров		22.22.13.190		1			шт	В
Перечень расходных материалов										
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2		17.12.14		200			лист	В
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами		32.99.12		3			шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1	Не требуется	-		-		-			-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов 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	Код зоны площадки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
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		шт	В
Перечень инструментов										
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов			1		шт	В
2	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов			1		шт	В
3	Папка-регистратор	Без уголка, 75	22.29.25	На всех			1		шт	В

		мм, цвет - черный		экспертов						
4	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов			1		шт	В
5	Ножницы	На усмотрение образовательно й организации	25.71.11	На всех экспертов			1		шт	В
Перечень расходных материалов										
1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта			1		шт	В
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта			1		шт	В
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов			1		упак	В
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательно й организации	22.29.21	На всех экспертов			1		шт	В
5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов			1		шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)								
2.	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)								

3.	Электричество:	380 В, 220 В мощность не более 25 кВт, 4 розетки.
4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м ² на всю зону
6.	Подведение/отведение ГХВС (при необходимости)	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
3	3	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Подготовить рабочее место:

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

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

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочными 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.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

- по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место
- выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

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

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

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ БУ	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ	1 ч. 30 мин.

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Модуль № 1:

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ (инвариантная часть) Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

-сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль № 2:**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента****Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ БУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- белковый крем;
- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- масса одной порции 90-130 грамм;
- оформление десерта на усмотрение участника;
- температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: нет

Заявка на продуктыУчастник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Образец заявления на апелляцию

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

Апелляция о несогласии с результатами ГИА

«_____» _____ г. при проведении (демонстрационного экзамена/ защиты дипломного работы в рамках государственной итоговой аттестации при специальности /профессии ХХ.ХХ.ХХ. Мне была выставлена оценка (балл). Я с результатом оценивания не согласен, т.к. описать причину. Прошу:

Пересмотреть результаты ГИА от «_____» _____ г. и выставить другую оценку (балл).

Перечень прилагаемых к апелляционной жалобе документов (при наличии):

- 1.
- 2.

Дата подачи жалобы «___» _____ г.

_____/_____
подпись / расшифровка

Директору ГБПОУ МАК

от _____

(Ф.И.О. полностью в родительном падеже)

студента _____ курса _____ формы обучения

группы _____ тел. _____

з а я в л е н и е

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

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

Демонстрационный экзамен	<input type="checkbox"/>	Да	<input type="checkbox"/>	Нет
Защита ВКР	<input type="checkbox"/>	Да	<input type="checkbox"/>	Нет

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

Государственный экзамен	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется
Защита ВКР	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется

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

Демонстрационный экзамен	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется
Защита ВКР	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется

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

Демонстрационный экзамен	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется
Защита ВКР	<input type="checkbox"/>	Требуется	<input type="checkbox"/>	Не требуется

2. Документы, подтверждающие инвалидность, прилагаются.

Приложение:

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

Дата _____

Обучающийся _____

(подпись)