

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тобольский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 6  
«14» декабря 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ ТО  
«Тобольский многопрофильный  
техникум»  
С.А. Поляков  
« 20 12 » 2023 г.



СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ГЭК  
Директор  
ООО «Дольче Вита»  
Е.Я. Рослякова  
«13» декабря 2023г.



**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации выпускников**  
по основной образовательной программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Форма: выпускная квалификационная работа

Вид: демонстрационный экзамен

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание</b>	<b>Стр.</b>
1	Общие положения	3
2	Перечень проверяемых видов деятельности и компетенций, вынесенных на государственную итоговую аттестацию	5
3	Условия допуска к государственной итоговой аттестации	9
4	Процедура проведения государственной итоговой аттестации	10
5	Задание для демонстрационного экзамена	10
6	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	38
7	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	39

## 1. Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум» (далее - Техникум) по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер, является обязательной и проводится в соответствии с:

– Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016;

– Приказом Министерства Просвещения РФ «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», от 8 ноября 2021 г. N 800;

– Приказом Министерства Просвещения РФ «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 5 мая 2022г. №311.

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г., № 464 (с изменениями);

– Приказом министерства науки и высшего образования российской федерации, министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

– Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденного приказом директора ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится по завершению освоения имеющей государственную аккредитацию основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с утвержденной программой, включающей:

– формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации;

– требования к использованию средств обучения;

– требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации в качестве членов Государственной экзаменационной комиссии;

– порядок подачи и рассмотрения апелляций.

1.3. Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении итоговой государственной аттестации обучающихся.

1.4. Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается цикловой комиссией, рассматривается на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии, утверждается приказом директора Техникума. Содержание программы Государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к Государственной итоговой аттестации, включая проведение консультаций.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1.5. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

1.6. Присвоение соответствующей квалификации выпускнику Техникума и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по профессии осуществляется при условии

успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию.

1.7. Обучающемуся, прошедшему государственную итоговую аттестацию на соответствующий уровень образования и квалификации с оценкой «отлично» и имеющему по производственному обучению, дисциплинам /МДК учебного плана оценку «отлично», не менее чем 75%, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам/МДК, выдается диплом с отличием.

1.8. Обучающийся, не прошедший в течение установленного срока обучения всех аттестационных испытаний отчисляется из Техникума и получает академическую справку установленного образца.

1.9. Для оценки практических умений, навыков и профессиональных компетенций проводится демонстрационный экзамен.

1.10. Демонстрационный экзамен – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзаменам выпускникам, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

1.11. Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

1.12. Для Техникума проведение государственной итоговой аттестации в формате демонстрационного экзамена – это:

- возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ;
- объективно оценить материально-техническую базу;
- оценить уровень квалификации преподавательского состава;
- возможность определения точек роста и дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями международного рынка труда.

1.13. Целью государственной итоговой аттестации является:

- установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер;
- определение качества образовательной деятельности колледжа по реализации требований Федеральных образовательных стандартов по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер, в части оценки качества результата образования.

## **2. Перечень проверяемых видов деятельности и компетенций, вынесенных на государственную итоговую аттестацию**

2.1. Проверяемые результаты при оценке, сформированной профессиональных компетенций

<b>Виды деятельности и профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе сырье, технологическое

<b>Виды деятельности и профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	обрабатывает различными методами традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирует (комплектует), упаковывает на вынос; ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, хранит полуфабрикаты; ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
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.	подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает к использованию обработанное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты, приготавливает хранение, отпуск бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	приготавливает соусные полуфабрикаты, соусы разнообразного ассортимента, подготавливает к реализации
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации блюда и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных

<b>Виды деятельности и профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из яиц, творога, сыра, муки; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
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.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливает, убирает рабочее места повара при выполнении работ по приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирает, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к использованию обработанное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	приготавливает, хранит холодные соусы и заправки, их порционирует на раздаче

Виды деятельности и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
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	подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает к использованию обработанное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные сладкие блюда, десерты; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие сладкие блюда, десерты; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с

Виды деятельности и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитков; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливает, убирает рабочего места кондитера, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает пищевые продукты, другие расходные материалы, обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	приготавливает и подготавливает к использованию, хранению отделочные полуфабрикаты
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты; приготавливает мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; хранит, отпускает, упаковывает на вынос мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с



Виды деятельности и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

## 2.2 Проверяемые результаты при оценке, сформированности общих компетенций

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Быстро адаптируется к внутриорганизационным условиям работы. Участует в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах. Проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Применяет эффективные способы профессиональных задач
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Обрабатывает и структурирует информацию. Находит и использует источников информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной деятельности. Принимает решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Несет ответственность за свой труд.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной деятельности. Принимает решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Несет ответственность за свой труд.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Использует сформированную устную и письменную речь с использованием профессиональной терминологией.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Стойко проявляет гражданскую позицию. Демонстрирует социальное поведение на основе общекультурных ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Осознает значимость сохранения окружающей среды. Проводит мероприятия по ресурсосбережению. Имеет навык действий в чрезвычайных ситуациях
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Имеет достаточный уровень физической подготовки. Стремиться к здоровому образу жизни. Обладает активной гражданской позицией будущего военнослужащего. Занимается в спортивных секциях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Находит, обрабатывает, хранит и передает информацию с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
	Работает с различными прикладными программами.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Использует техническую и технологическую документацию для профессиональной деятельности применяя русский язык и иностранный (технический перевод текстов)
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Организует «свое дело». Определяет цели и порядок работы. Обобщает результаты. Использует в работе полученные ранее знания и умения. Рационально распределяет время при выполнении работ.

### 3. Условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой основной образовательной программе среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

### 4. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер, проводится **в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания и соответствует содержанию следующих видов деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

#### 4.1 Сроки проведения демонстрационного экзамена

Срок проведения – с 17.06.2023 по 20.06.2023 года согласно учебному плану и календарному учебному графику.

#### 4.2. Процедура подготовки и проведения демонстрационного экзамена

4.2.1. Консультации по подготовке к демонстрационному экзамену проводятся во время изучения соответствующих профессиональных модулей по графику, утвержденному заместителем директора по УПР. Дополнительные консультации проводятся в период производственной практики с 05 апреля по 06 июня 2024 года, 1 раз в неделю преподавателями: Масловой К.А. и Гумеровой М.Ф.

4.2.2. Расписание проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

4.2.3. Перед проведением (в подготовительный день) демонстрационного экзамена группа студентов проходит процедуру жеребьевки и инструктаж по технике безопасности.

### 5. Задание для демонстрационного экзамена

5.1. В качестве заданий для демонстрационного экзамена используются комплекты оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024, профильный уровень, предусматривающий задние с максимально возможным баллом 80,00, продолжительностью 3 часа 30 минут.

5.2. Комплект оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024, профильный уровень.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Содержательная структура КОД:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ
<b>Инвариантная часть КОД</b>			
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 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	■
	ПК: осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■
	ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	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, бобовых, макаронных изделий	■
	ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	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	■
		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	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	■

	в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■
	ПК: осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного 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	ПК: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования	■
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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 оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ	■
	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 при порционировании	■
		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	■

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
-------	---	---------------------	-------

1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>

Полученные баллы переводятся в оценку по пятибалльной шкале в соответствии с установленными критериями.

Шкала перевода:

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

(в процентах)

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: 3 чел.

Образцы задания:

<b>Наименование модуля задания</b>	<b>Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)</b>
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С.	ГИА/ДЭ ПУ

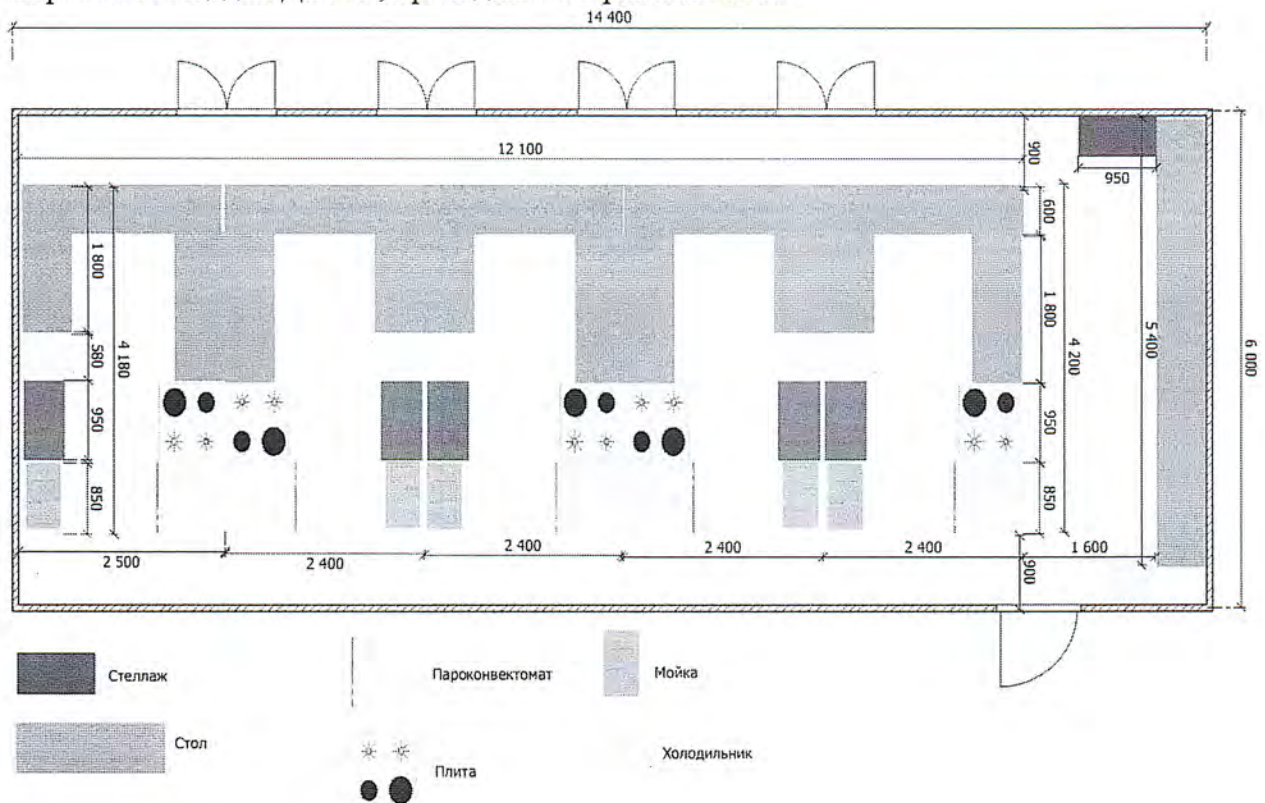


Масса одной порции 100-150 грамм.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

План застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА:



## 6. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

### 6.1. Состав государственной экзаменационной комиссии

6.1.1. Государственная экзаменационная комиссия формируется 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.

В состав государственной экзаменационной комиссии входит экспертная группа.

При проведении демонстрационного экзамена с состав государственной экзаменационной комиссии входят:

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Заместитель председателя

Экспертная группа

Секретарь.

6.1.2. Состав Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Техникума.

6.1.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам в соответствии с Федеральными государственными стандартами по специальности.

6.1.4. Председатель Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области по представлению Техникума.

## **6.2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии во время проведения государственной итоговой аттестации**

6.2.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты выпускных квалификационных работ:

- федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;
- приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- комплекты оценочной документации КОД 43.01.09 -1-2024, профильный уровень.

6.2.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии.

## **6.3 Подготовка отчета Государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации**

6.3.1. После окончания государственной итоговой аттестации Государственной экзаменационной комиссии оформляется протокол, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

6.3.2. Государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором отражается следующая информация:

- качественный состав Государственной экзаменационной комиссией;
- перечень видов Государственной итоговой аттестации студентов по примерной основной образовательной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- результаты государственной итоговой аттестации выпускников: качественный показатель, количество дипломов с отличием, указывается степень форсированности общих и профессиональных компетенций и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей;
- указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы, технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

6.3.3. Результаты работы Государственной экзаменационной комиссии обсуждается на инструктивно-методическом совещании или педагогическом совете ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

## **7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

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

7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается Техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

7.5. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии, является окончательным и пересмотру не подлежит, оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Техникума.