

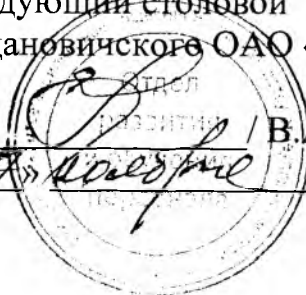
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО**

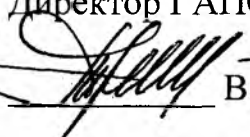
Заведующий столовой

Богдановичского ОАО «Огнеупоры»

 / В.А. Султанова  
« 17 » ноября 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО «БПТ»

 В.Д. Тришевский

« 17 » ноября 2025 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 Повар, кондитер**

2025

Программа рассмотрена на заседании ПЦК подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Председатель

Заман / Т.А. Замана  
«14» ноября 2025 г.

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569

**СОГЛАСОВАНО** Зам. директора по УПР

Али Л.А. Алимпиева  
«14» ноября 2025 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета  
ГАПОУ СО «БПТ»

протокол № 5 от «17» ноября 2025 г.

Разработчики:

Замана Т.А., преподаватель ГАПОУ СО «БПТ»

Полуяхтова Л.Н., мастер п/о ГАПОУ СО «БПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	8
3. Условия допуска и подготовки выпускников к ГИА	9
4. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника	12
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b>	
Задание для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня	14
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b>	
Протокол ознакомления с Программой ГИА	15
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ В</b>	
Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам	16
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Г</b>	
Протокол государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена профильного уровня	18

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрена Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, и является обязательной.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом региональных требований Свердловской области.

Программа Государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет вид, содержание, условия подготовки, проведения и оценки государственных аттестационных испытаний выпускников.

Программа ГИА ежегодно обновляется цикловой комиссией и утверждается руководителем после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа ГИА разработана в соответствии с оценочными материалами для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании нормативных правовых документов и локальных актов, регулирующих вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (далее – ФГОС СПО), Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» на 2025-2026 учебный год;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800, с изменениями и дополнениями 5 мая 2022 г., 19 января 2023 г.

- Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 г. № Р-42 (с изм. от 01.04.2020 г.);

- Оценочных материалов для демонстрационного экзамена (Паспорт комплекта оценочной документации (КОД 43.01.09-1-2026)).

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Форма государственной итоговой аттестации** – демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Место проведения государственной итоговой аттестации** – Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Мамина Сибиряка, 16 - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг кулинар».

**Объем времени, сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации:**

ГИА – Проведение демонстрационного экзамена 8-10 июня 2026 г.

## **Содержание аттестации:**

Оцениваемые основные виды деятельности:

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

## **Общие компетенции:**

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

## **Профессиональные компетенции:**

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 2.4	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 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.3	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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

### **Квалификации:**

- Повар, кондитер

Необходимым условием допуска выпускника к ГИА является успешное освоение обучающимся материала по всем учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и прохождение учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю) в соответствии с ФГОС.

Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора политехникума на основании решения педагогического совета.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

2.1 Предметом государственной итоговой аттестации выпускника является уровень образованности, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающий в себя:

- учебные достижения в части освоения дисциплин, профессиональных модулей;
- квалификацию как систему освоенных компетенций (общих и профессиональных).

### **2.2 Демонстрационный экзамен**

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации (далее – КОД).

Для проведения демонстрационного экзамена в 2026 году выбран комплект оценочной документации - КОД 43.01.09-1-2026, профильного уровня, разработанный ФГБОУ ДПО ИРПО.

Образец задания по КОД 43.01.09-1-2026 компетенции приведено в Приложении А. Задание является частью комплекта оценочной документации. КОД включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ), к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий ДЭ, а также инструкцию по технике безопасности.

Задания демонстрационного экзамена выполняются выпускниками согласно, КОД 43.01.09-1-2026 и длятся – 4 часа 00 мин.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения ДЭ и удостоверяется электронным сертификатом.



### 3 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

В период подготовки и проведения ГИА соблюдается принцип доступности, который реализуется через открытый доступ к программе ГИА, а именно размещение программы ГИА на сайте ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» <http://bgdn-bpt.profiedu.ru>.

Необходимым условием допуска выпускника к ГИА является успешное освоение обучающимся материала по всем учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и прохождение учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю) в соответствии с ФГОС СПО.

Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора политехникума на основании решения педагогического совета.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Регистрация студентов, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется координатором демонстрационного экзамена ГАПОУ СО «БПТ», который контактирует с центром проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).

Куратор ДЭ организует регистрацию всех заявленных студентов в цифровой платформе, а также обеспечивает заполнение всеми студентами личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных»

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.

ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

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.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

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.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии 5 членов

экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий 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.

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.

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

Содержательная структура КОД (таблица № 1) сформирована на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО.

Таблица 1 – Требования к содержанию КОД

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,

		инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		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	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		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	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия
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: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования
	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,

кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением

		требований по безопасности готовой продукции
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение:                      выдерживать температуру                      подачи бутербродов,                      холодных закусок

## 4 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Оценка выполнения задания демонстрационного экзамена производится по окончании выполнения всего модуля в соответствии с критериями оценки.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценки демонстрационного экзамена профильного уровня

№ 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 приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	5,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	3,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
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	7,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к	18,00

		реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
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	11,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
		<b>ИТОГО</b>	<b>75,00</b>

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 75,00.

Начисленные баллы переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

Таблица 3 – Перевод баллов в оценку

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 49,99%	50,00% - 64,99%	65,00% - 89,99%	90,00% - 100,00%
Количество баллов	0 – 37,49	37,50-48,74	48,75-67,49	67,50-75,00

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Результаты итогового заседания комиссии оформляются протоколом.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле цифровой платформы.



## **Задание для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня**

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей

### **Модуль 1**

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

1 ч. 30 мин.

### **Модуль 2**

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

1 ч. 30 мин.

### **Модуль 3**

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

1 ч. 00 мин.

Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:

4 ч. 00 мин.

## **Образец задания демонстрационного экзамена профильного уровня КОД 43.01.09-1-2026**

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда  
Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за одну неделю до начала экзамена. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид полуфабриката из птицы (курицы)

определяется в подготовительный день;

- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 350 С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника. Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия.

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- форма мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;

- отделка, декорирование на выбор участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов.

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника. Обязательные компоненты:

Один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, вид (форма) нарезка овоща определяется в подготовительный день. Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14°C (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи на выбор участника. Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов.

Необходимые приложения: отсутствуют. Инструкции для ГЭ: время отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки старт. Подача блюд: 1-й модуль-3 часа, 2-й модуль – 3 часа 30 минут, 3-й модуль – 4 часа. Сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Инструкции для ТЭ Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передает заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников ДЭ с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

**Протокол ознакомления с Программой ГИА**  
**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Группа Пк-22**

*С Программой государственной итоговой аттестации, требованиями к проведению демонстрационному экзамену, а также критериями оценки знаний ОЗНАКОМЛЕН.*

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО выпускника</b>	<b>Дата</b>	<b>Личная подпись</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Богдановичский политехникум»

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_**  
**заседания государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации**  
**выпускникам**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код, наименование профессии

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

Присутствовали:

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь государственной экзаменационной комиссии

Состав ГЭК утвержден приказом № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

1. Перечень государственных аттестационных испытаний.

В состав государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по профессии

43.01.09 Повар, кондитер  
(шифр, наименование)

вошли: – демонстрационный экзамен по КОД 43.01.09-1-2026, профильный уровень;

2. Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за все курсы обучения, аттестационные листы-характеристики по учебным и производственным практикам, результаты итоговой аттестации по профессиональным модулям (экзамены квалификационные), результаты демонстрационного экзамена, комиссия

**ПОСТАНОВИЛА:**

1. Студентов полностью выполнивших учебный план, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и прошедших государственную итоговую аттестацию считать окончившими ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» в 2026 году, с присвоением квалификации:

– Повар, кондитер

2. Выдать: дипломы с отличием:

дипломы:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Председатель ГЭК	_____	_____
Заместитель председателя	_____	_____
ГЭК	_____	_____
Члены ГЭК	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____
	_____	(подпись)
Секретарь ГЭК	_____	_____
	(фамилия, инициалы, должность с указанием места работы)	(подпись)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «БПТ»)

**ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ**  
**государственной итоговой аттестации**  
**в форме демонстрационного экзамена профильного уровня**

Дата

КОД

ID демонстрационного  
экзаменаЦентр проведения  
демонстрационного  
экзамена, адресОбразовательная  
организация

Учебная группа

Профессия  
/специальность

№ п/п	ФИО	Вариант задания	Количество баллов	Итоговые результаты (оценка по шкале "отлично", "хорошо", "удовлетворительно")
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Результат ДЭ в баллах (в разрезе модулей)

Наименование модуля в соответствии с КОД	Максимальный балл в соответствии с КОД	Набранный балл	Отношение набранного балла к максимальному (в процентах)
ИТОГО			

Условия аттестации (положительного заключения):

- «Отлично» - 67,50 - 75,00 баллов;
- «Хорошо» - 48,75 - 67,49 баллов;
- «Удовлетворительно» - 37,50 – 48,74 баллов;
- «Неудовлетворительно» - 0,00 – 37,49 баллов

Главный эксперт: \_\_\_\_\_

Экспертная

группа: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Член ГЭК: \_\_\_\_\_