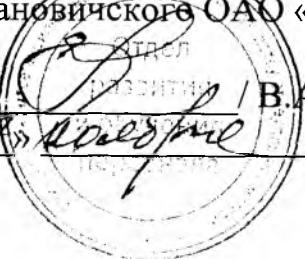


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

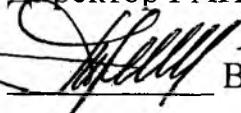
Заведующий столовой
Богдановичского ОАО «Огнеучоры»


отдел
развития
«ФА»
2025 г.

В.А. Султанова
2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «БПТ»


В.Д. Тришевский
«17» мая 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

Замана / Т.А. Замана
«17» 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

Алимпиева Л.А. Алимпиева
«17» 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
ПРИЛОЖЕНИЕ А	
Задание для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня	14
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	
Протокол ознакомления с Программой ГИА	15
ПРИЛОЖЕНИЕ В	
Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам	16
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	
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 делятся – 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,

		<p>инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: соблюдать выход соусов при порционировании</p> <p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>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</p>
		<p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные</p>

		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	<p>ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p>
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,

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

		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
ИТОГО			75,00

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 1-140C 9измеряется 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 старта. 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. Ознакамливает 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.

№ п/п	ФИО выпускника	Дата	Личная подпись
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
 экзамена**

**Центр проведения
 демонстрационного
 экзамена, адрес
 Образовательная
 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: _____