

Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Краевой политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК

  
И.Р. Чернова  
«18» декабря 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Краевой  
политехнический колледж»

  
М.В. Азанов  
«18» декабря 2025 г.



## ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации  
выпускников ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
(на базе основного общего образования)

Квалификация

Повар, кондитер

Нормативный срок освоения образовательной программы

3 года 10 месяцев

Программа рассмотрена на заседании  
педагогического совета колледжа  
«18» декабря 2025г.

## 1 Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства Просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800).

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.3 Основной профессиональной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- 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

1.4 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

- |      |  |
|------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.   |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в   |

- профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.5 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

#### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,

дичи разнообразного ассортимента

### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## **2 Форма государственной итоговой аттестации**

2.1 Формой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по образовательной программе среднего профессионального

образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС является демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

### **3 Объем времени на подготовку и проведение**

3.1 В соответствии с учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдача демонстрационного экзамена проводится с **22 июня 2026 г. по 26 июня 2026 г.**

### **4 Сдача демонстрационного экзамена**

4.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (КОД 43.01.09-1-2026), разрабатываемых ФГБОУ «Институт развития профессионального образования» и размещенных на официальном сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» ([firpo.ru](http://firpo.ru)) в банке оценочных материалов <https://bom.firpo.ru/>.

4.2 Для проведения демонстрационного экзамена выбран КОД базового уровня по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 1).

4.3 Демонстрационный экзамен проводится на площадке, которая должна быть аккредитована в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) не позднее, чем за 30 календарных дней до планируемой даты начала демонстрационного экзамена.

4.4 В целях определения соответствия результатов освоения студентами требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

4.5 Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, 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.

4.6 Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

4.7 При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты из состава экспертной группы демонстрационного экзамена.

4.8 Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

4.9 Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

4.10 В ходе проведения демонстрационного экзамена председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

4.11 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с ее результатами

## **5 Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку**

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

5.2 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.3 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

5.4 Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

5.5 Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии со следующей таблицей

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %

количества баллов к максимально возможному				
	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50

## **6 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

6.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья демонстрационный экзамен проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

6.2 При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, предусмотренных разделом V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года, № 968.

6.3 При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

6.4 Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться исходя из требований к условиям труда лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

## **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 о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

7.4 Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.



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

7.6 Рассмотрение апелляций происходит в соответствии с разделом 6 Порядка.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_  
Т.А. Наметова  
«18» декабря 2025 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_  
Н.А. Леонтьева  
«18» декабря 2025 г.

## **Задания для демонстрационного экзамена**

Задания разработаны в целях организации и проведения демонстрационного экзамена и рассчитаны на 3 академических часа.

### **Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда**

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026М1) 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.;
- 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 (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

1.Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2.Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол- ва (на1раб. место/на1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭ ПУ		
Список продуктов									
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ									
1	Масло сливочное	Максимальное количество400гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
2	Молоко 3,2%	Максимальное количество500мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	мл	А
3	Сливки22%	Максимальное количество1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
4	Сливкидлявзбивания33%,35%,38%	Максимальное количество1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
5	Сметана 20%	Максимальное количество250гр	10.51.40	На 1 участника	0,250	0,250	0,250	кг	А
6	Сыр Гауда	Максимальное количество100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
8	Сыр Пармезан	Максимальное количество100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
9	Сыр Творожный	Максимальное количество300гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,300	0,300	кг	А
10	Творог 5%	Максимальное количество200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
11	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 штук	01.47.21	На 1участника	10	10	10	шт	А
12	Яйцо куриное	Максимальное количество20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	20	20	шт	А
ОВОЩИ СВЕЖИЕ									
13	Баклажан фиолетовый	Максимальное количество200гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
14	Брокколи свежая	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
15	Грибы шампиньоны	Максимальное количество200гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
16	Имбирь	Максимальное количество50гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
17	Капуста белокочанная	Максимальное количество200гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество500гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
19	Лук порей	Максимальное количество200гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
20	Лук репчатый	Максимальное количество300гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
21	Морковь	Максимальное количество400гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
22	Огурец свежий	Максимальное количество200гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
23	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество100гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
24	Перец чили	Максимальное количество50гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
25	Свекла красная	Максимальное количество200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А

26	Сельдерей(корень)	Максимальное количество200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
27	Сельдерей(стебель)	Максимальное количество100гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
28	Томаты	Максимальное количество300гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
29	Томаты Черри	Максимальное количество200гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
30	Тыква	Максимальное количество300гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
31	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
32	Цуккини зелёный	Максимальное количество200гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
33	Чеснок	Максимальное количество50гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
<b>ФРУКТЫ</b>									
34	Апельсин	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
35	Грейпфрут	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
36	Груша	Максимальное количество200гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
37	Зеленое яблоко ГрениСмитт	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
38	Красное яблоко (сладкие)	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
39	Лайм	Максимальное количество100гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
40	Лимон	Максимальное количество200гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>									
41	Брокколи	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
42	Вишня	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
43	Горошек зелёный	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
44	Ежевика	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
45	Клубника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
46	Клюква	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
47	Малина	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
48	Облепиха	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
49	Смородина красная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
50	Смородина черная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
51	Стручковая фасоль	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
52	Тесто катаифи	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
53	Тесто слоёное бездрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
54	Тесто слоёное дрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
55	Тесто фило	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
56	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
57	Черника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
58	Шпинат	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>									

59	Агар-Агар	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
61	Желатин листовой	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
62	Пектин	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ/ГАСТРОНОМИЯ</b>									
63	Бекон сырокопченный	Максимальное количество200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
64	Кукуруза консервированная	Максимальное количество100гр	10.39.18	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
65	Оливки зеленые	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
66	Оливки черные	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
67	Томатная паста	Максимальное количество50гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
68	Томаты в собственном	Максимальное количество200гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>									
69	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество100гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
70	Булгур	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
71	Киноа	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
72	Крупа гречневая	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
73	Кус-кус	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
74	Полента	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
<b>ШОКОЛАД</b>									
75	Какао масло	Максимальное количество100 гр	10.82.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
76	Какао Порошок	Максимальное количество50гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
77	Шоколад белый	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
78	Шоколад молочный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
79	Шоколад темный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>СУХОФРУКТЫ</b>									
80	Изюм (черный, безкосточки)	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
81	Курага	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
82	Чернослив	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>									
83	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
84	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
85	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
86	Орех фундук(очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
87	Семена подсолнечника (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
88	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>									

89	Масло оливковое	Максимальное количество300гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
90	Масло растительное	Максимальное количество500гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
91	Уксус9%	Максимальное количество50гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
92	Уксус винный белый	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
93	Уксус винный красный	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	А
<b>ДРОЖЖИ</b>									
94	Дрожжи сухие	Максимальное количество20гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
95	Пекарский порошок	Максимальное количество20гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	А
<b>УГЛЕВОДЫ</b>									
96	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество300гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
97	Изомальт	Максимальное количество50гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
98	Мёд цветочный	Максимальное количество100гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
99	Сахар	Максимальное количество300гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
100	Сахарная пудра	Максимальное количество400гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>									
101	Багет	Максимальное количество200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
102	Крахмал картофельный	Максимальное количество50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
103	Крахмал кукурузный	Максимальное количество50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
104	Мука миндальная	Максимальное количество100гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
105	Мука пшеничная	Максимальное количество600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	А
106	Сухари панировочные	Максимальное количество200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
107	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество определяется образовательной организацией исходя из количества сдающих ДЭ)</b>									
108	Ванилин	Максимальное количество 10 гр	10.81.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,010	0,010	0,010	кг	Б
109	Горчица дижонская	Максимальное количество 200 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,200	0,200	0,200	кг	Б
110	Горчица зернистая	Максимальное количество200 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,200	0,200	0,200	кг	Б

111	Зелень кинзы	Максимальное количество 20 гр	01.13.19	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,020	0,020	0,020	кг	Б
112	Зелень петрушки	Максимальное количество 250 гр	01.13.19	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,250	0,250	0,250	кг	Б
113	Зелень укропа	Максимальное количество 250 гр	01.13.19	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,250	0,250	0,250	кг	Б
114	Зелень мяты	Максимальное количество 20 гр	01.13.19	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,020	0,020	0,020	кг	Б
115	Ростки микрозелени	Максимальное количество 1 гр		На одного участника по предварительному заказу					
116	Кислота лимонная	Максимальное количество 50 гр	10.61.24	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
117	Корица	Максимальное количество 50 гр	10.61.24	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
118	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
119	Куркума	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на	0,050	0,050	0,050	кг	Б

				следующий ID экзамена					
120	Лавровый лист	Максимальное количество 50 гр	10.84.23	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
121	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
122	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	6	6	6	л	Б
123	Мускатный орех	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
124	Набор пищевых красителей	цвет: красный, зелёный, жёлтый, синий	20.12.21	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	1	1	1	набор	Б
125	Орегано	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
126	Паприка копченая	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
127	Паприка сладкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б



128	Перец черный горошек	Максимальное количество 50 гр	10.84.23	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
129	Перец черный молотый	Максимальное количество 50 гр	10.84.23	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
130	Розмарин	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
131	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 500 гр	10.81.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,500	0,500	0,500	кг	Б
132	Сода пищевая	Максимальное количество 50 гр	20.13.43	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
133	Соль крупная	Максимальное количество 500 гр	10.84.30	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
134	Соль мелкая	Максимальное количество 1000 гр	10.84.30	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	1	1	1	кг	Б
135	Соус соевый	Максимальное количество 1000 мл	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	1	1	1	л	Б
136	Сухари панировочные	Максимальное количество 1000 гр	10.72.11	На один ID экзамена, остаток может	1	1	1	кг	Б

				использоваться на следующий ID экзамена					
137	Тимьян	Максимальное количество 50 гр	10.84.12	На один ID экзамена, остаток может использоваться на следующий ID экзамена	0,050	0,050	0,050	кг	Б
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>									
138	Курица	Тушка, потрошенная	10.12.10	На 1 участника	1,6	1,6	1,6	кг	А

Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

### ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник \_\_\_\_\_ Дата заявки \_\_\_\_\_  
(Фамилия Имя)

№ п/п	Наименование продукта	Единицы измерения (г, кг, шт, л)	Количество

ТЭ ЦПДЭ \_\_\_\_\_ Дата поступления заявки \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О./подпись)

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

Задание модуля 2: 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 (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

### Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>5</sup>	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 реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18,00
ИТОГО			50,00

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

### Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

### Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г.
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300 л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	Блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом + чаша + стакан
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой
8	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал: металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал: металл
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации
11	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110
12	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт. каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал: нержавеющая сталь; длина лезвия 99мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая (2 шт. на одного студента)	Материал: пищевой силикон

4	Молоток для отбивания мяса	Материал: металл
5	Терка	4 грани, материал: металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.
8	Сковорода (2 шт на одного студента)	С антипригарным покрытием, диаметром 24см
9	Сотейник (2 шт на одного студента)	Объемом 0,8 л., 0,6л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	Электронный
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
	Сито для муки	Диаметр не менее 24 см
15	Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь
19	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкоемоющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл, 500мл
7	Плётка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон

## Инструкция по охране труда

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

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

### **Инструкция:**

1. Общие требования по технике безопасности.

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

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

1.2 Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент,
- приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

### 1.3 Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

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

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

### 1.4 Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

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

### 1.5 Требования по технике безопасности по окончании работы.

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