

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии
ИП Гольман А.И. «Домашняя
кулинария»
«8» декабря 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ МПТ
_____ /Н.В. Кудрявцев /
«11» декабря 2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих /
(выпускников)**

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

на 2025-2026 учебный год

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического
совета
Протокол № 5
от «11» декабря 2025 г.

р.п. Москаленки - 2025 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1 Общие принципы организации и проведения ГИА.....	3
1.2 Нормативные правовые акты и иные документы, на основе которых разработана программа ГИА	3
1.3 Список используемых терминов и сокращений	4
2 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА	5
2.1 Профессия СПО.....	5
2.2 ФГОС СПО	5
2.3 Квалификация.....	5
2.4 Срок получения среднего профессионального образования по программе:	5
2.5 Итоговые образовательные результаты по программе:	5
3.1 Форма и сроки проведения ГИА	9
3.2 Условия подготовки и проведения ГИА	9
3.2.1 Кадровое обеспечение.....	9
3.2.3 Информационное обеспечение	10
3.2.4 Условия допуска выпускников к государственной итоговой аттестации	11
3.3 Комплект оценочной документации	11
3.4 Проведение демонстрационного экзамена	13
4 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	16
4.1 Критерии оценивания демонстрационного экзамена	16
5 УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА	18
6 УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ДОБРОВОЛЬЦЕВ (ВОЛОНТЕРОВ) К ГИА	18
7 ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА.....	19
7.1 Порядок апелляции	19
7.2 Порядок пересдачи ГИА	20
8 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	20
9. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА ПОСЛЕ УСПЕШНОГО ПРОХОЖДЕНИЯ ГИА	22

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие принципы организации и проведения ГИА

Цель проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС.

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

1.2 Нормативные правовые акты и иные документы, на основе которых разработана программа ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

Нормативных документов:

– Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (https://de.firpo.ru/docs/npa_6);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями) (https://de.firpo.ru/docs/npa_7);

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00:от 19 декабря 2023 №11 (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023)

Методических документов:

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. №05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку и Рекомендации по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена) (https://de.firpo.ru/docs/nra_289);

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена» (https://de.firpo.ru/docs/p_27);

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 26 июня 2023 г. № П-293 «О введении в действие Положения о цифровом паспорте компетенций, утверждении примерной формы цифрового паспорта компетенций» (https://de.firpo.ru/docs/p_29).

Локальных нормативных актов бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум», регулирующих вопросы организации и проведения ГИА в образовательной организации:

– Положение «О Порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» (протокол №05 от 10.10.2022г);

– Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– График проведения демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования на 2026 год.

1.3 Список используемых терминов и сокращений

ГИА — Государственная итоговая аттестация — процедура оценки уровня подготовки выпускников образовательных учреждений по завершении обучения по образовательным программам среднего профессионального образования. Включает различные формы аттестации, направленные на выявление уровня овладения общими и профессиональными компетенциями.

ДЭ — Демонстрационный экзамен — специальная форма экзамена, проводимая в рамках ГИА, направленная на проверку и подтверждение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями через выполнение практических заданий в условиях, приближенных к производственным.

ДЭ БУ — Демонстрационный экзамен базового уровня — разновидность демонстрационного экзамена, которая основана на общем федеральном государственном образовательном стандарте (ФГОС) среднего профессионального образования и оценивает минимальный уровень владения профессиональными компетенциями.

КОД — Комплект оценочной документации — пакет документов, разработанных для проведения демонстрационного экзамена, включающий

инструкцию, критерии оценивания, наборы заданий и другие материалы, позволяющие точно оценить уровень компетенций выпускника.

СПО — Среднее профессиональное образование — ступень образования, занимающая позицию между средним общим образованием и высшим образованием, направленная на приобретение выпускниками профессиональных навыков и компетенций для выполнения трудовой деятельности по определенным специальностям.

ФГОС СПО — Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования — нормативный документ, определяющий цели, задачи, содержание и организацию образовательного процесса в учреждениях среднего профессионального образования.

ЦПДЭ — Центр проведения демонстрационного экзамена — специально оборудованная площадка, созданная для проведения демонстрационного экзамена, где созданы условия, максимально близкие к производственным, и имеется необходимое оборудование и техника для выполнения заданий.

2 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

2.1 Профессия СПО

43.01.09 Повар, кондитер

2.2 ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

2.3 Квалификация в соответствии с профессиональной образовательной программой: повар, кондитер

2.4 Срок получения среднего профессионального образования по программе:

в очной форме обучения:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

2.5 Итоговые образовательные результаты по программе:

В сфере своей профессиональной деятельности выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями соответствующим основным видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Профессиональные компетенции:

Вид 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.

ПК3.3.Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкуреализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК3.4.Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК3.5.Осуществлятьприготовление,творческоеоформление 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.

ПК4.4.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.

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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.

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3 ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

3.1 Форма и сроки проведения ГИА

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

Сроки проведения ГИА:

– очная форма обучения: с 22.06. 2026 по 26.06. 2026 года;

3.2 Условия подготовки и проведения ГИА

3.2.1 Кадровое обеспечение

ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), созданной по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в порядке, предусмотренном Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников, представителей организаций–партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, профессиональной деятельности выпускника.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Техникума и действует в течении одного календарного года. В состав ГЭК входит председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: – руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность,

соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; – представителей работодателей или их объединений, организаций партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Омской области по представлению Техникума.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Техникума или педагогических работников.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

3.2.3 Информационное обеспечение

Одним из ключевых элементов информационной поддержки является предоставление участникам всей необходимой информации о правилах и особенностях проведения экзамена.

Студентам предоставляются права, такие как использование разрешённых средств обучения и воспитательной среды, получение разъяснений от технического эксперта относительно безопасной эксплуатации оборудования, а также возможность ознакомиться с заданиями экзамена заранее. Однако они обязаны придерживаться ряда ограничений: не нарушать порядок проведения экзамена, не контактировать с другими участниками экзамена, кроме случаев, оговорённых правилами проведения ДЭ.

До начала экзамена выпускники обязаны ознакомиться с установленными требованиями по охране труда и безопасности, а также с процедурой самого экзамена. Это делается под контролем главного эксперта, который распределяет рабочие места и объясняет порядок действий.

В плане проведения демонстрационного экзамена обозначено место, дата и время начала экзамена, расписание экзаменов и продолжительность проведения. Все участники экзамена должны быть ознакомлены с этими деталями не позднее чем за пять рабочих дней до начала экзамена.

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

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

3.2.4 Условия допуска выпускников к государственной итоговой аттестации

В соответствии с Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», обучающийся допускается к ГИА при условии успешного освоения всего объема учебного плана или индивидуального учебного плана, а также отсутствия академической задолженности.

Решение о допуске к ГИА принимается педсоветами техникума и оформляется приказом директора, за месяц до начала ГИА.

Прохождение ГИА обязательно для получения диплома об окончании образовательной программы среднего профессионального образования.

3.3 Комплект оценочной документации

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (далее - КОД), варианты заданий и критерии оценивания. Официальный источник опубликования КОД – сайт оператора демонстрационного экзамена <https://bom.firpo.ru/Public>.

Оператор демонстрационного экзамена (ДЭ) базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования — Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО). Это закреплено приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.04.2023 №285.

Разработчик оценочных материалов (ОМ) — также ФГБОУ ДПО ИРПО. Институт формирует рабочие группы с участием организаций-партнёров, отраслевых и профессиональных сообществ. Он организует экспертизу разработанных материалов специалистами федеральных учебно-методических объединений и представителей кластеров.

Сроки разработки и публикации ОМ:

- Разработка начинается не позднее 15 апреля года, предшествующего году проведения ГИА (государственной итоговой аттестации).
- Процесс включает три этапа: подготовительный, основной и заключительный.
- Открытая часть разработанных комплектов оценочной документации (Том 1) размещается на официальном сайте Оператора не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА. altag.ru +1
- Закрытая часть (Том 2) загружается на серверы Института не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ГИА.

Дополнительные сведения:

- Оценочные материалы разрабатываются и утверждаются сроком на 1 год.

- Проекты ОМ проходят общественное обсуждение, продолжительность которого составляет не менее 5 рабочих дней с момента публикации на сайте Оператора.
- Для утверждения ОМ требуется наличие не менее 2 положительных внешних рецензий от образовательных организаций и не менее 3 положительных экспертных заключений от организаций-работодателей.
- Соответствие ОМ требованиям ФГОС СПО и квалификационным требованиям работодателей дополнительно подтверждается этими рецензиями и заключениями.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-1-2026 (утвержден приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025), включенного в Программу ГИА (<https://bom.firpo.ru/Public/5780>).

Комплект оценочной документации включает:

- комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
- перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
- примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена;
- требования к составу экспертных групп;
- условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости);
- инструкции по технике безопасности;
- образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Доступ выпускников к конкретному варианту задания, а также к критериям их оценивания осуществляется только в день демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения демонстрационного экзамена: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум» по адресу: Омская обл., Москаленский район, р.п. Москаленки, ул. Механизаторов д.1.

Материально-техническое обеспечение ЦПДЭ ориентировано на создание оптимальной среды для проведения экзамена и точной оценки профессиональных компетенций обучающихся. На площадке оборудовано два рабочих места.

Рабочие места оснащены всеми необходимыми элементами согласно коду 43.01.09-1-2026 инфраструктурного перечня рабочего места участника ДЭ: оборудование и инструменты, расходный материал и средства обучения и воспитания.

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану и технику безопасности, включая огнетушители и аптечку первой помощи, обеспечивает высокий уровень защиты участников.

Дополнительно инфраструктура ЦПДЭ оснащена общего (коллективного) пользования участниками ДЭ оборудованием и оснащением, расходным материалом, средствами обучения и воспитания с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов

Демонстрационный экзамен предполагает обязательное наличие подготовительного дня, проводимого не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена.

В подготовительный день главным экспертом ДЭ осуществляется распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки, выпускники знакомятся со своими рабочими местами, с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

Технический эксперт под подпись знакомит выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

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

Сроки проведения демонстрационного экзамена: с 22.06.2026 по 26.06.2026 года.

Подготовительный день – 22.06.2026 г.

Продолжительность демонстрационного экзамена: 3 часа 00 минут.

В день экзамена участник ознакомляется с заданиями ДЭ и занимает свое рабочее место. После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий, а после объявления окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий.

3.4 Проведение демонстрационного экзамена

Процедура проведения экзамена строго регламентируется комплектом оценочной документации (далее - КОД 43.01.09-1-2026 М1). Уровень сдачи демонстрационного экзамена – базовый.

Основная цель базового уровня экзамена (ДЭ БУ) — проверка минимально необходимых компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Экзамен фокусируется исключительно на ключевых навыках и знаниях, необходимых будущему сотруднику для выполнения ежедневных профессиональных обязанностей.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- главный эксперт;
- члены экспертной группы;

- технический эксперт;
- не менее одного члена государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), не считая членов экспертной группы;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент) (при необходимости):
 - должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
 - медицинские работники (при необходимости);

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, присутствующие в центре проведения экзамена, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из ЦПДЭ лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение ДЭ при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению ДЭ, выпускниками требований Порядка.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомляет выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или

присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

4 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

4.1 Критерии оценивания демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД 43.01.09-1-2026 .

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Критерии оценивания и количество начисляемых баллов приведены в таб.1.

Таблица 1
Критерии оценивания и количество начисляемых баллов

№ п/п	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	10,00

		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	5,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4,00
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	6,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	19,00
ИТОГО			50,00

Учитывая рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку, направленные письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. № 05-2658 «О направлении методических рекомендаций», результаты демонстрационного экзамена в баллах переводятся в оценку в соответствии со Шкалой перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку (таблица 2).

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 2
Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0 – 49,99	50,00 – 64,99	65,00 – 89,99	90 – 100
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50

В соответствии с Приказом Минпросвещения РФ от 22 ноября 2024 г. № 812, победителям и призерам финалов национального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» будет присвоено звание «отлично» по ДЭ при прохождении ГИА, если конкурс проходил по профилю осваиваемой образовательной программы.

5 УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА

В соответствии с письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 сентября 2025 г. №05-2658 «О направлении методических рекомендаций», результаты промежуточной аттестации (ПА) могут быть учтены при проведении государственной итоговой аттестации (ГИА) в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) при соблюдении следующих условий:

- результаты промежуточной аттестации получены по аналогичным или смежным направлениям подготовки, связанным с предметом итоговой аттестации;
- период проведения промежуточной аттестации не превышает 12 месяцев до начала проведения государственной итоговой аттестации;
- качество выполнения заданий промежуточной аттестации подтверждено независимым экспертым оцениванием.

Учёт результатов промежуточной аттестации производится на основании оценки, полученной по шкале 100-балльной системы. Эта оценка включается в общий расчет итоговой оценки по результатам демонстрационного экзамена.

6 УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ДОБРОВОЛЬЦЕВ (ВОЛОНТЕРОВ) К ГИА

Оценочные материалы для проведения ДЭ профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025, предусматривают привлечения добровольцев (волонтеров) к

проводению ГИА. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1,2.

2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.

3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер, допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

7 ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА

7.1 Порядок апелляции

В соответствии с пунктом 80 Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»:

Апелляция — это официальная жалоба выпускника, выражаящая несогласие с результатами государственной итоговой аттестации (ГИА) или нарушением порядка ее проведения.

Правила подачи апелляции:

- Апелляция подается выпускником или его законным представителем письменно в течение трёх рабочих дней после официального объявления результатов ГИА.

- Жалоба направляется в апелляционную комиссию образовательной организации, проводившей ГИА.

Порядок рассмотрения апелляции:

- Апелляционная комиссия рассматривает жалобу в течение семи рабочих дней с момента её поступления.

- Заседание апелляционной комиссии проводится открыто, при необходимости с участием представителя государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

- Решения принимают большинством голосов присутствующих членов комиссии.

Решение апелляционной комиссии:

- Возможны три варианта решений: отказ в удовлетворении жалобы, частичное удовлетворение или полная отмена первоначальной оценки.

- В случае удовлетворения апелляции оценка выпускника изменяется, а предыдущие результаты аннулируются.

- Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотр не подлежит.

Комиссия состоит из членов образовательной организации, не

принимавших участия в проведении ГИА, и возглавляется лицом, имеющим высшее образование и опыт работы в сфере профессионального образования.

7.2 Порядок пересдачи ГИА

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (пункт 79, 81):

Выпускники, пропустившие ГИА по уважительным причинам (болезнь, семейные обстоятельства и др.), имеют право на пересдачу без отчисления из образовательной организации. Пересдача возможна в резервные сроки, установленные образовательной организацией, но не позднее шести месяцев после первоначального экзамена.

Выпускники, не сдавшие ГИА по неуважительным причинам или получившие неудовлетворительную оценку, отчисляются из образовательной организации. Повторная попытка допускается не ранее чем через полгода после первого экзамена, но не позднее пяти лет с момента первичного прохождения ГИА. Число пересдач ограничено двумя попытками.

Отчисленный выпускник может восстановиться в образовательной организации на срок, достаточный для подготовки и прохождения ГИА. Восстановление осуществляется в пределах периода, установленного образовательной организацией, но не менее предусмотренного учебным графиком.

Пересдача демонстрационного экзамена возможна в течение последующих четырех месяцев после обращения с заявлением. Всего допускается две попытки пересдачи ДЭ, включая первоначальный экзамен.

8 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (раздел IX пункты 91–96):

Проведение государственной итоговой аттестации (ГИА) для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов основывается на принципе инклюзивности и учета индивидуальных потребностей. Аттестация организована таким образом, чтобы обеспечить доступность и удобство для каждого выпускника.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для

выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию демонстрационный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию демонстрационный экзамен может проводиться в устной форме;

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

Выпускники или их законные представители обязаны направить заявление о потребности в особых условиях проведения экзамена не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации. Вместе с заявлением прилагаются:

- Копия рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК);
- Оригинал или нотариально заверенная копия справки, подтверждающая инвалидность или ограничения здоровья.

Заявление рассматривается образовательной организацией, и по его итогам выпускнику предоставляются подходящие условия для успешной сдачи экзамена.

9. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА ПОСЛЕ УСПЕШНОГО ПРОХОЖДЕНИЯ ГИА

В результате успешной сдачи демонстрационного экзамена выпускник получает следующие документы:

- Диплом о среднем профессиональном образовании — официально подтвержденный документ, свидетельствующий о завершении обучения и успешном прохождении итоговой аттестации.

- Цифровой паспорт компетенций (ЦПК) — электронный документ, разработанный Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования».

Цифровой паспорт компетенций — это современный инструмент, предназначенный для фиксации уровня владения профессиональными умениями и навыками. Он формируется на основе результатов, достигнутых выпускником при прохождении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена (ДЭ).

ЦПК отражает полученные баллы по различным критериям и модулям экзаменационного задания, наглядно показывая сильные стороны и области для дальнейшего развития. Его можно легко просмотреть онлайн и скачать в формате PDF, что значительно упрощает представление своих профессиональных навыков потенциальным работодателям.

Чтобы получить доступ к своему цифровому паспорту компетенций, выпускнику необходимо выполнить несколько простых шагов:

1. Авторизоваться в личном кабинете на платформе Института развития профессионального образования.
2. Найти раздел «Паспорт компетенций».
3. Скачать или поделиться ссылкой на свой ЦПК, введя личную информацию для подтверждения подлинности.

ПРИЛОЖЕНИЯ А

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской
области «Москаленский профессиональный техникум»

*Лист ознакомления выпускников с программой ГИА.
профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер
Курс 4, группа 42*

п\п	ФИО	Подпись	Дата ознакомления
0			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Программа ГИА представлена выпускникам и находится в открытом
доступе на официальном сайте техникума (<https://mpt-reg55.ru/item/1942123>)

ПРИЛОЖЕНИЯ Б

Оценочные материалы демонстрационного экзамена, **КОД 43.01.09-1-2026-М1** Поварское дело, размещены по ссылке <https://bom.firpo.ru/Public/5796>

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа:

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

Учебники и монографии

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань,

2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

