

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

РАССМОТРЕНО

на заседании

Педагогического совета

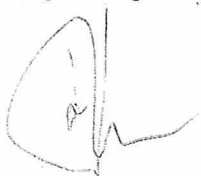
Протокол № 3 от

04.12.2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор банкет-холла «Эдем»

Писарев А.В.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО

«Новосибирский лицей

питания»

И.В.Киселева

«04» декабря 2025 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

выпускников ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация повар ↔ кондитер

нормативный срок освоения программы

1 год 10 месяцев

на базе среднего общего образования

форма обучения очная

Новосибирск- 2025

Настоящая программа государственной итоговой аттестации разработана для организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» (далее – программа ГИА), завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО) по очной форме обучения на базе основного общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев с получением квалификации повар, кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г рег.№44898).

1. Общие положения

1.1 Код и наименование образовательной программы: 43.01.09 Повар, кондитер

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016г рег.№44898)

Квалификация: повар, кондитер

База приема на образовательную программу: среднее общее образование

1.2 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 №311 «О внесении изменений в Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (далее – ФГОС СПО);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;
- Комплект оценочной документации КОД 43.01.09-1-2026 для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер, утвержденный на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 01-09-538/2025 от «29» сентября 2025 г;

- Письмо Минпросвещения России от 23.09.2025 г №05-2658 «О направлении методических рекомендаций», Приложение «Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку», Пояснительная записка к рекомендациям по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22.06.2023г №П-291;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Положение ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» «Об организации и проведении демонстрационного экзамена в ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания».

ГИА проводится с целью определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО.

Задачами проведения ГИА являются:

- систематизация и закрепление знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач;
- выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника в условиях моделирования реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности;
- присвоение выпускникам квалификаций повар, кондитер в соответствии со ФГОС СПО.

КОД 43.01.09-1-2026 предназначен для организации и проведения ДЭ в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестаций по образовательным программам СПО.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» на профильном уровне (инвариантная часть).

Объем образовательной программы в академических часах, отведенный на проведение ГИА, составляет 72 часа.

Сроки проведения ГИА с 22 по 30 июня 2026 года.

Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

Таблица № 1

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД ²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умение: своевременно оформлять заявку на склад
ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Умение: соблюдать выход соусов при порционировании Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умение: составить план действия

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать место, сырье, оборудование, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■	■	■	1
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■	■	■	1
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■	1

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании	■	■	■	1
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	■	■	■	1

		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	■	■	■	1
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■	■	■	1
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■	1

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	■	■	■	1
	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■	2
		Практический опыт: творческое приготовление и подготовка к оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■	2
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий		■	■	2
				■	■	2

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	■	■	2
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	■	■	2
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	2
		Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■	■	3
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	■	■	3
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	3
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■	■	3

		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■	3
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■	3
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■	3
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов			■	3
		Умение: доводить до вкуса			■	3
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■	3

		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			■	3
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■	3
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■	3
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ						
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи			ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Приготовление, оформление и реализация горячего блюда			■	■	■
Модуль 2	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия				■	■
Модуль 3	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда					■

II. Процедура проведения ГИА

Тематика выпускных квалификационных работ по профессии должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а именно:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Комплект оценочной документации КОД 43.01.09-1-2026 в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) содержит - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

Задание по КОД 43.01.09 -1-2026 выполняются за 1 рабочий день.

Время выполнения задания – 4 часа.

За день до выполнения задания (день С-1) проводятся:

- получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена;
- проверка наличия документов, подтверждающих личность (паспорт, студенческий билет) и санитарный допуск (медицинская книжка);
- инструктаж участников по охране труда и технике безопасности;
- жеребьевка;
- вскрытие перечня основных продуктов (черного ящика);
- инструктаж по содержанию и выполнению заданий в формате брифинга;
- написание меню;
- окончательная заявка продуктов;
- ознакомление с рабочим местом;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- ознакомление с оборудованием с возможностью тестирования в течение 2 часов с использованием набора продуктов (картофель, масло).

Оценивание выполнения демонстрационного экзамена проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Состав государственной экзаменационной и апелляционной комиссий утверждается директором лицея. Возглавляет ГЭК председатель государственной экзаменационной комиссии, который утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 01.01.2026 по 31.12. 2026). Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится итоговая ведомость ГИА и отчет о результатах ГИА.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» создает экспертные группы в количестве 2-х человек, владеющие методикой оценки заданий демонстрационного экзамена, имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Возглавляет работу экспертной группы главный эксперт.

Результаты объявляются в день проведения демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания», аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Количество рабочих мест - 5. Обеспечиваются питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Задание является единым для всех выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по данной профессии.

В ходе оценки выпускники демонстрируют «здесь и сейчас» уровень овладения профессиональными и общими компетенциями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-M1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за одну неделю до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид **полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35⁰ С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

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

Особенности подачи:

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

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, вид **(форма) нарезки** овоща определяется в подготовительный день.

Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14⁰С (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 3.

Таблица № 3

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	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

²⁰ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		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
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			75,00

Результат ГИА в форме демонстрационного экзамена определяется оценками «5»-«отлично», «4»-«хорошо», «3»-«удовлетворительно» и «2»-«неудовлетворительно». При проведении демонстрационного экзамена обучающимся начисляются баллы, общее количество баллов приведено в обобщенной оценочной ведомости.

Баллы, полученные обучающимися на демонстрационном экзамене переводятся в пятибалльную систему. При этом максимальное количество баллов демонстрационного экзамена, которое может получить один студент за выполнение задания, распределяемое между модулями задания, – 75 баллов. Итоговые баллы, полученные студентом, переводятся в оценку по 5-балльной шкале в соответствии с «Методикой оценивания результатов и перевода баллов, полученных в ходе выполнения заданий демонстрационного экзамена, в оценку в 2026 году», утвержденной приказом директора от 04.12.2025 № 137.

Таблица 4.

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задания КОД 43.01.09- 1-2026	Сумма Максимальных баллов по модулям задания	0 - 29,5	30,0 - 44,5	45,0 – 59,5	60,0 – 75,0

IV. Порядок проведения ГИА для лиц с ОВЗ

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2023 г. N 800, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с

учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся. Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

V. Порядок апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, 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).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» в октябре текущего календарного года.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.