Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО
ИП Ибатуллин В.И.
_____ В.И.Ибатуллин
«____» _____20____г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____ О.Н Гришова
«____» _____20____г

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 12 от «13» 11 2026г

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями*:*

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов дляприготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментав соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусовсложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков всоответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВПД 6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД 7	**Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**
ПК 7.1	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 7.2	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 7.3	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.4	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК 7.5	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.6	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.7	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК 7.8	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 23.05.2025, с изменениями, вступившими в силу с 01.09.2025);
- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 (в редакции Приказа Минпросвещения РФ от 22.05.2026 № 351);
- с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762;
- с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена, утвержденной Распоряжением ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (ИРПО) от 28.12.2024 № 23-Р (актуальная редакция 2025 года);
- нормативные локальные акты ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж» (далее — ГАПОУ «ОГК»).

1.4 К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

проводится в форме демонстрационного экзамена.

2.2 Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные контрольно измерительные материалы (КИМ 43.02.15-1-2027 Специалист по поварскому и кондитерскому делу), варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные колледжем, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в по адресу https://bom.firpo.ru/Public

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

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 6 недель.

3.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Основные сроки государственной итоговой аттестации определяются календарным учебным графиком: с 18.05.2027 г. по 28.06.2027 г.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1. Подготовительный период

4.1.1 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК).

ГИА в форме демонстрационного экзамена проводится единой ГЭК, создаваемой исполнительным органом субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого проводится ГИА
В состав ГЭК входят председатель, заместители председателя, члены и ответственный секретарь. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена состав ГЭК утверждается распорядительным актом исполнительного органа, осуществляющего государственное управление в сфере образования субъекта Российской Федерации, на территории которого проводится ГИА, не позднее 15 ноября года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель руководителя указанного органа.

Формирование состава ГЭК осуществляется исходя из необходимости обеспечения присутствия не менее одного ее члена на каждом демонстрационном экзамене в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена субъекта Российской Федерации.

Состав ГЭК действует в течение одного календарного года, следующего за годом его утверждения.

Для проведения демонстрационного экзамена на территории субъекта Российской Федерации решением ГЭК на основании предложений образовательных организаций в срок не позднее 15 декабря года, предшествующего календарному году проведения демонстрационного экзамена, утверждается список экспертов по укрупненным группам профессий и специальностей (далее - УГПС), по которым проводится демонстрационный

экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УГПС (далее - эксперты), для участия в оценке демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором

Исполнительные органы субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования, организовывают проведение ГИА в форме демонстрационного экзамена в субъекте Российской Федерации в соответствии с нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, предусматривающими в том числе:

определение организации для взаимодействия с оператором, координации образовательных организаций и их взаимодействия с ГЭК, с работодателями и иными лицами, задействованными в подготовке и проведении демонстрационного экзамена;

формирование графика проведения демонстрационного экзамена в субъекте Российской Федерации;

порядок формирования, структуру и порядок работы апелляционной комиссии субъекта Российской Федерации

ГЭК контролирует порядок проведения государственной итоговой аттестации, в том числе посредством направления членов ГЭК на демонстрационные экзамены.

Оператор обеспечивает методическое сопровождение организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование единого графика проведения демонстрационного экзамена оператором, в том числе с использованием информационных систем, а также обобщение и анализ результатов демонстрационного экзамена в Российской Федерации

КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

Член ГЭК ознакомляет с КИМ, критериями оценивания администратора центра проведения экзамена, экспертов, технического эксперта (при необходимости) не позднее чем за один день до проведения демонстрационного экзамена, в том числе для обеспечения проверки готовности центра проведения экзамена и наблюдает за ходом проведения демонстрационного экзамена.

Администратор центра проведения экзамена сообщает выпускникам о течении времени выполнения КИМ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором центра проведения экзамена окончания времени выполнения КИМ выпускники прекращают любые действия по выполнению КИМ.

Результаты выполнения выпускниками КИМ подлежат фиксации экспертами в соответствии с критериями оценивания.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификациями КИМ.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается член ГЭК, а также администратор центра проведения экзамена при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению члена апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению члена апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

4.1.2 Документация, необходимая для проведения государственной итоговой аттестации:

1. Нормативно-правовая база (Федеральный уровень)

- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 (в ред. Приказа от 22.05.2026 № 351) — основной документ, регламентирующий порядок проведения ГИА.
- Приказ Минпросвещения РФ от 16.04.2026 № 275 — утверждает порядок разработки, использования и хранения контрольных измерительных материалов (КИМ).
- Спецификации КИМ и Инфраструктурные листы (ИЛ) — размещаются Оператором (ФГБОУ ДПО ИРПО) в системе eSim/CIS ежегодно до 1 сентября года, предшествующего экзамену. Это базовый стандарт заданий, оборудования и критериев.
- Методика организации и проведения ДЭ, утвержденная распоряжением ИРПО (актуальная редакция 2025–2026 гг.).

2. Документация регионального уровня (Субъект РФ)

Согласно п. 24.2 Приказа № 800 (в ред. № 351), регион берет на себя координацию:

- Распорядительный акт органа власти субъекта РФ (Министерства/Департамента образования) об утверждении состава региональной Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) (до 15 ноября).
- Единый график проведения ДЭ в субъекте РФ, сформированный оператором и утвержденный регионом.
- Список экспертов по УГПС (укрупненным группам профессий), утвержденный решением региональной ГЭК (до 15 декабря).
- Нормативный акт субъекта РФ, регламентирующий порядок работы апелляционной комиссии региона.

3. Документация образовательной организации (Колледж)

- Приказ о допуске студентов к ГИА (издается на основании решения педагогического совета).
- Приказ о закреплении за студентами тем (заданий) ДЭ (если используется вариативная часть КИМ).
- Заявка на проведение ДЭ, поданная в региональную систему координации (информация о количестве выпускников, выбранных КИМ, необходимости расходных материалов).
- Программа ГИА, в которой прописан регламент проведения ДЭ в данном колледже.

- Приказ о назначении администратора центра проведения экзамена (ЦПЭ).
- График проведения ДЭ внутри колледжа (распределение студентов по сменам и рабочим местам).

4.1.3 Программа ГИА утверждается на педагогическом совете колледжа с участием председателя ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников заведующим отделением не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.1.4 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

4.2 Демонстрационный экзамен

4.2.1 Подготовка демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных и смоделированных производственных процессов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен проводится по материалам КИМ 43.02.15-1-2027 Специалист по поварскому и кондитерскому делу, представляющей 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, а также образцы заданий.

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

Центр проведения демонстрационного экзамена располагается на территории ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж», который оборудован и оснащен в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Центр проведения экзамена создает план проведения демонстрационного экзамена, в котором указывается:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дата и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается ГЭК и не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Заведующий отделением знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.2.2 Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (базовый уровень) проводится с использованием КИМ 43.02.15-1-2027 Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Ниже представлено описание процесса проведения ДЭ, разделенное на ключевые этапы.

1. Подготовительный этап (до дня экзамена)

- **Оборудование площадки:** Образовательная организация готовит Центр проведения демонстрационного экзамена (ЦПЭ). Площадка должна строго соответствовать

Инфраструктурному листу и Спецификации КИМ (количество столов, тип оборудования, освещение, вентиляция, расходные материалы).

- **Инструктаж:** Не позднее чем за 5 рабочих дней до ДЭ колледж знакомит студентов с планом проведения экзамена. За 1 рабочий день администратор ЦПЭ проводит инструктаж по технике безопасности и знакомит студентов с их рабочими местами.
- **Ознакомление с заданием:** Согласно п. 26 Приказа № 351, контрольные измерительные материалы (КИМ) и критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК за один рабочий день до экзамена. Член ГЭК, в свою очередь, знакомит с ними администратора и экспертов.

2. Организационный момент (день экзамена)

- **Распределение:** Администратор ЦПЭ проводит распределение рабочих мест между выпускниками методом случайной выборки. Результаты фиксируются в протоколе распределения.
- **Допуск:** Перед входом в зону экзамена проверяется отсутствие запрещенных предметов (средств связи, шпаргалок, личных носителей информации), не предусмотренных спецификацией КИМ.
- **Инструктаж на местах:** Администратор повторно знакомит выпускников с планом застройки, расположением зон (санузлы, зоны отдыха) и правилами поведения.

3. Основной этап (выполнение задания)

Экзамен длится строго определенное время (обычно 3–6 астрономических часов в зависимости от специальности и уровня ДЭ — базового или профильного).

- **Получение задания:** Выпускник получает распечатанный вариант задания (или доступ к цифровому заданию).
- **Выполнение:** Студент выполняет практическую задачу в условиях, максимально приближенных к производственным.
- **Роль экспертов:** Эксперты (не менее одного на каждом рабочем месте) наблюдают за процессом. Они не имеют права подсказывать, но могут отвечать на вопросы, касающиеся безопасности эксплуатации оборудования. Оценка выставляется в оценочные листы (чек-листы) в режиме реального времени.
- **Роль члена ГЭК:** Наблюдает за соблюдением регламента, контролирует работу экспертной группы и администратора, фиксирует внештатные ситуации.

4. Завершение и оценка результатов

- **Сдача работы:** По истечении времени выпускник обязан прекратить работу. Эксперт проверяет готовое изделие (блюдо, деталь, документ), фиксирует органолептические показатели или технические параметры.
- **Видеофиксация:** Весь процесс в обязательном порядке записывается на камеры видеонаблюдения. Ссылки на записи передаются в единую систему мониторинга.
- **Цифровой паспорт компетенций:** Результаты автоматически выгружаются в систему. Выпускник получает электронный документ — цифровой паспорт компетенций, где отражены баллы по каждому критерию.
- **Оформление протоколов:** Эксперты подписывают сводный протокол. Администратор ЦПЭ формирует пакет документов.
- **Выставление оценки:** Протоколы передаются в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Согласно п. 63 Приказа № 800 (в ред. № 351), ГЭК переводит баллы в традиционную пятибалльную шкалу и выносит решение о присвоении квалификации и допуске к защите ВКР (если применимо).

Ключевые правила для участников:

1. **Тайм-менеджмент:** Время на ознакомление с заданием, подготовку рабочего места и уборку (санитарную обработку) включено в общее время экзамена.
2. **Техника безопасности:** Нарушение ТБ (например, отсутствие фартука, неправильный хват ножа, нарушение правил работы с электроприборами) ведет к немедленному отстранению от экзамена или резкому снижению баллов, независимо от качества готового продукта.
3. **Коммуникация:** Общение между студентами во время выполнения задания строго запрещено. Взаимодействие возможно только с техническим экспертом (по оборудованию) и администратором (по организационным вопросам).

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации 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, аудитория должна располагаться на первом этаже; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) 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;

б) для глухих и слабослышащих:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;

– при необходимости предоставляются услуги сурдопереводчика.

Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

6. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

В состав ГЭК входят председатель, заместители, члены комиссии и ответственный секретарь. Однако непосредственную оценку на площадке проводят не все члены ГЭК, а сформированные из их числа **экспертные группы**.

1. **Утверждение экспертов (п. 16 Приказа № 351):** До **15 декабря** ГЭК на основании предложений колледжей утверждает список экспертов по каждой укрупненной группе профессий (УГПС). В список входят педагоги, представители работодателей и их объединений.
2. **Запрет на аффилированность:** В экспертную группу, оценивающую студентов конкретного колледжа, **не могут входить** сотрудники этого колледжа или лица, имеющие с ним договорные отношения.
3. **Формирование экспертной группы (п. 17 Приказа № 351):** Образовательная организация (колледж) на основании утвержденного ГЭК списка создает конкретную экспертную группу для проведения экзамена на своей площадке.

3. Ключевые участники и разделение функций

С 2026 года функционал на площадке строго разделен между тремя фигурами:

Роль	Кто назначает	Основные функции
Член ГЭК	Региональный орган власти	Контролирует соблюдение регламента ГИА в целом. Присутствует минимум один на каждом экзамене согласно графику. **Ознакомляет** администратора и экспертов с КИМ за день до ДЭ (п. 37 Приказа № 351).
Администратор ЦПЭ	Образовательная организация	**Координатор процесса.** Распределяет рабочие места случайной выборкой, осматривает площадку, проводит инструктаж по ТБ, фиксирует протоколы. Заменяет упраздненного «Главного эксперта» в распорядительных функциях (п. 31 Приказа № 351).
Экспертная группа	Образовательная организация (из списка ГЭК)	Оценивает выполнение заданий по критериям (чек-листам). Заполняет индивидуальные оценочные листы.

4. Этапы работы ГЭК и экспертных групп

Этап 1: Предэкзаменационный (за 1 день до ДЭ)

- Член ГЭК получает от Оператора (ИРПО) контрольные измерительные материалы (КИМ) и критерии оценивания.
- Член ГЭК знакомит с КИМ администратора площадки и экспертов. Это исключает ситуацию, когда эксперты видят задание впервые в день экзамена.
- Проверяется готовность площадки на соответствие Инфраструктурному листу.

Этап 2: Проведение экзамена

- **Контроль:** Член ГЭК наблюдает за ходом экзамена, фиксирует нарушения процедуры (если они есть) в акте осмотра.
- **Оценивание:** Эксперты выставляют баллы в режиме реального времени (обычно через систему CIS/eSim).
- **Важное уточнение:** Администратор ЦПЭ теперь отвечает за распределение обязанностей между экспертами и распределение студентов по местам (ранее это делал главный эксперт).

Этап 3: Подведение итогов

- По завершении экзамена система автоматически формирует **Сводный протокол**.
- Эксперты подписывают протоколы в бумажном виде.
- Протоколы передаются в ГЭК.
- **Выставление оценки:** Согласно п. 63 Приказа № 800 (в ред. № 351), ГЭК на основании баллов, полученных на ДЭ, переводит их в оценку («отлично», «хорошо» и т.д.) и принимает решение о присвоении квалификации.
- **Результат:** Решение ГЭК оформляется протоколом, на основании которого выпускается приказ о допуске к защите (если ДЭ является частью ВКР) или о присвоении квалификации.

5. Контроль и апелляция

- **Контроль:** ГЭК контролирует порядок проведения ГИА, в том числе посредством направления своих членов на площадки (п. 24.3 Приказа № 351).
- **Апелляция:** Порядок работы апелляционной комиссии теперь определяется нормативными актами субъекта РФ. Если студент не согласен с оценкой, он подает апелляцию в региональную комиссию, а не в комиссию колледжа. Члены ГЭК могут быть привлечены для повторного просмотра видеозаписей или пересчета баллов.

7. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из ГАПОУ «ОГК» в установленные дополнительные сроки:

-для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной

причине - «25» сентября 2027г.;

Лица, не прошедшие ГИА по неуважительной причине или показавшие неудовлетворительные результаты отчисляются из образовательной организации и восстанавливаются для сдачи ГИА на срок — с «21» июня по «28» июня 2028г.;

Для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии — в дополнительные сроки установленные ГАПОУ «ОГК».