

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Выборнова Любовь Игоревна

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.11.2025 11:11:00

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42ba1f9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПОВАР, КОНДИТЕР

профессия
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация выпускника:
повар↔кондитер

Тольятти 2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования федеральный по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Составитель:

Гордеева О.В., руководитель образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 3. ФОРМА, ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИА
 4. ТРЕБОВАНИЯ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
 6. НЕОБХОДИМАЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРОВЕДЕНИЯ ИА
 7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
 8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ
- Приложения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

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

Итоговая аттестация, завершающая освоение основной образовательной программы (далее - ИА), проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план

1.2. Программа ИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

- приказ Министерства просвещения РФ от 8.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);

Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;

с учетом приказа ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена» (далее – Методика ДЭ).

1.3. Студентам и лицам, привлекаемым к проведению ИА, запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.4. Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования, вправе пройти экстерном ИА в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования, в соответствии с локальным нормативным актом образовательной организации.

1.5. Выпускникам, не прошедшим ИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из университета.

1.6. Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ИА не более двух раз.

1.7. Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из университета и проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

1.8. Для прохождения ИА выпускники, не прошедшие ИА по не уважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в университете на период времени, установленный университетом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

1.9. В Программе используются следующие сокращения:

ИА – итоговая аттестация

ЭК – экзаменационная комиссия

ДЭ – демонстрационный экзамен

КОД – комплект оценочной документации

ОК – общие компетенции

Оператор - федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования».

ПК – профессиональные компетенции

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускник, освоивший образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, в соответствии с квалификацией повар↔кондитер:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими видам деятельности, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
ВД 1. 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.
ВД 2. 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.
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Характеристика трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартами

Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции (ОТФ), на которые ориентирована программа	Трудовые функции, на которые ориентирована образовательная программа	Вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО
33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации - 3	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
		ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	закусок разнообразного ассортимента; ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
		ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации - 3	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
		ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	
	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации - 4	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
		ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации - 3	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	
	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации - 4	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	
		ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
		ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий	
		ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий	

		ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	
--	--	---	--

3. ФОРМА, ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИА

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена:

Форма ИА	Объем ИА, час
	на базе среднего общего образования
Демонстрационный экзамен	36

Сроки проведения ИА - в соответствии с календарным учебным графиком.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

4.1. Структура заданий демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания <https://bom.firpo.ru/Public>

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

4.2. Условия проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен в рамках ИА организуется и проводится в соответствии с установленными требованиями Порядка.

Демонстрационный экзамен проводится за счет объема времени, отведенного в соответствующих ФГОС СПО на ИА.

График проведения демонстрационного экзамена определяется образовательной организацией.

Требования к проведению демонстрационного экзамена утверждаются в локальных нормативных актах образовательной организации, в том числе в положении о проведении ИА и программе ИА.

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

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ СПО, установленных ФГОС СПО;

демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников (Приложение 1) на основе требований к результатам освоения образовательных программ СПО,

установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные 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.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности СПО или укрупненной группы специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

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

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

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

Демонстрационный экзамен базового/профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные КОД, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

В процессе организации и проведения демонстрационного экзамена образовательная организация несет ответственность за выполнение регламентов Порядка и Методики ДЭ, в том числе:

- правильность и своевременность оформления локальных нормативных, распорядительных и организационно-распорядительных актов;

- правильность внесения персональных данных в систему мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена;

- организацию информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена (например, посещение школьников, видеотрансляция, фото- и видеосъемка и др.);

- соблюдение всеми участниками демонстрационного экзамена правил и норм охраны труда и техники безопасности.

4.3. Порядок организации и проведения демонстрационного экзамена

Не позднее, чем за 6 месяцев до начала ИА образовательная организация утверждает программу ИА, предусматривающую проведение демонстрационного экзамена, и доводит до сведения выпускников.

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 определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация 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.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения

экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

ЧленыЭК, 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 демонстрационного экзамена 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 центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

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

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

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 центра проведения экзамена 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).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит 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.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

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.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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.

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ИА проводится ЭК, создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей СПО либо по усмотрению образовательной организации по отдельным специальностям СПО.

ЭК формируется из числа педагогических работников образовательных 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 ЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности СПО или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

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

Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК, в случае его отсутствия заместителем ЭК и секретарем ЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

Для прохождения ИА выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей образовательной программы СПО.

5.1. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Результаты демонстрационного экзамена определяются в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.

Результаты демонстрационного экзамена (доля набранных баллов в процентах от максимального возможного количества баллов)	Оценка государственной итоговой аттестации
70,00 – 100,00	отлично
40,00 – 69,99	хорошо
20,00 – 39,99	удовлетворительно
0,00 – 19,99	неудовлетворительно

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ИА выпускником по независящим от него причинам результаты ИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ЭК принимается решение об аннулировании результатов ИА, а такой выпускник признается ЭК не прошедшим ИА по уважительной причине.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Перечень учебной литературы

Основная литература:

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учеб. пособие / В. А. Авроров. – Документ read. – Москва [и др.] : Инфра-Инженерия, 2023. – 200 с. – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=433422> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-9729-1516-3. – Текст: электронный.

2. Гурнак, Е. Е. Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров : учеб. пособие для подгот. бакалавров направления 38.03.07 "Товароведение", профили 38.03.07.01 "Продуктология и товар. консалтинг в цифр. экономике", 38.03.07.02 "Товар. менеджмент и судеб.-товаровед. экспертиза" / Е. Е. Гурнак, Л. С. Маркин, М. Н. Наливайко ; Ростов. гос. эконом. ун-т (РИНХ). – Документ read. – Ростов-на-Дону: РИНХ, 2024. – 171

с. – URL: <https://znanium.ru/read?id=465878> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-7972-3258-2. – Текст : электронный.

3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. – 2-е изд. – Документ read. – Москва : Форум [и др.], 2025. – 395 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=461973> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-00091-488-5. – 978-5-16-109335-1. – Текст: электронный.

4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учеб. пособие / Т. И. Медведь. – Документ read. – Москва: ИНФРА-М, 2026. – 203 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – Глоссарий. – URL: <https://znanium.ru/read?id=471425> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-110901-4. – Текст: электронный.

5. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, С. К. Ильдинова, А. Ю. Никитенко. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 179 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=450002> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-111150-5. – Текст: электронный.

6. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям 43.02.15 "Повар. и кондитер. дело", 19.02.03 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий", 19.02.10 "Технология продукции обществ. питания" / Е. В. Постникова. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=446539> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-107150-2. – Текст: электронный.

7. Технология продукции общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Л. П. Липатова, Т. В. Жубрева, Е. Н. Мясникова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. – Документ read. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=464958> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-113514-3. – Текст: электронный.

8. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учеб. пособие / И. В. Эйдук. – Документ read. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 303 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=457716> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-110526-9. – Текст: электронный.

Дополнительная литература

9. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К, 2023. – 516 с. – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431975> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05263-7. – Текст: электронный.

10. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учеб. пособие / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 231 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=446605> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-112525-0. – Текст : электронный.

11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва: Дашков и К, 2023. – 82 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431673> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05505-8. – Текст: электронный.

12. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 5-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 60 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431678> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05498-3. – Текст: электронный.

13. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза ; Сиб. федер. ун-т. – Документ read. – Красноярск : СФУ, 2013. – 187 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=184254> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-7638-2804-7. – Текст : электронный.

14. Сладкие блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва: Дашков и К, 2023. – 40 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431957> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05273-6. – Текст: электронный.

15. Супы / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 5-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431988> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05485-3. – Текст: электронный.

16. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Н. А. Величко, А. И. Машанов, Е. А. Речкина, Е. А. Рыгалова. – Документ read. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 270 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=460405> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа

17. Технология продукции общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Л. П. Липатова, Т. В. Жубрева, Е. Н. Мясникова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. – Документ read. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=464958> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-113514-3. – Текст: электронный.

18. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=432253> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.

19. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потреб. товаров» / Г. В. Чебакова, М. В. Горбачева, К. В. Есепенок. – 2-е изд., перераб. и доп. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2026. – 336 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=468080> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-109928-5. – Текст: электронный.

6.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 14.05.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 14.05.2025). – Текст : электронный.

3. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL. :

<http://elib.tolgas.ru> (дата обращения 14.05.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". - Москва, 2011 - . - URL: <https://znanium.com/> (дата обращения 14.05.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5. Электронно-библиотечная система Лань : сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011 - . - URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 14.05.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

6.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение ГИА осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	Консультант+	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	1С:Предприятие 8	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
5	Adobe Reader	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
6	7-Zip	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
7	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

7. НЕОБХОДИМАЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРОВЕДЕНИЯ ИА

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение демонстрационного экзамена, на основе договора о практической подготовке.

Центр проведения экзамена оборудован на базе индустриального партнера (обособленное подразделение Фьюжн ООО «ЛАДА-ЛИСТ») и оснащен необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, указанными в инфраструктурных листах комплекта оценочной документации, а именно:

Производственный цех (2 этаж)

Пароконвектомат Unox 6-2/1 -1 шт.

Подставка H-essen ПК 6 Россия – 1 шт.

Пароконвектомат Rational iCombi 10-1/1 -1 шт.

Подставка H-essen ПК 10 Россия – 1 шт.

Плита индукционная ИПП-610134 6-ти конфорочная – 2 шт.

Подставка СПИ-033/1207 – 2 шт.

Казан индукционный ИПВ-123155 – 1шт.

Весы напольные C AS HD-150 – 1шт.

Весы напольные C AS HD-300 – 1 шт.

Шкаф морозильный POLAIR CB114-S – 1 шт.

Шкаф холодильный POLAIR DM114Sd-S 1 шт.

Шкаф холодильный POLAIR CM107-S- 1шт.

Шкаф морозильный POLAIR CB107-S – 1 шт.

Ванна моечная HICOLD HC01M-5/6Б – 2 шт.

Смягчитель – 1 шт.

Смягчитель -1 шт.

Рукомойник НРМГ-4040 – 2 шт.

Стол HICOLD HCO-9/6П -4 шт.

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.

Стол HICOLD HCO-15/7П – 4 шт.

Полка HICOLD НПС-12/3 – 5 шт.

Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 190 Combi – 1 шт.

Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт.

Тестомес спиральный Apach ASM32F – 1 шт.

Вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-260/PD – 1 шт.

Стол HICOLD HCO-6/6П – 1 шт.

Пекарский цех (2 этаж)

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1RM -1 шт.

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12 – 1шт.

Кофемашина рожковая Sanremo Torino SED 2 LED – 1 шт.

Кофемолка Fiorenzato F64 E – 1 шт.

Льдогенератор Brema CB 316. – 1 шт.

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.

Стол HICOLD HCO-12/6БП +колеса – 1 шт.

Миксер планетарный Hurakan HKN-IP30FM – 1 шт.

Смягчитель -1 шт.

Тележка-шпилька H-essen ТШП-12 для противней – 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки Apach SH05 -1 шт.

Тестораскаточная машина Gastromix TDR-380F – 1 шт.

Рукомойник HICOLD НРМГ-4040 – 1 шт.

Куттер SIRMAN BLITZ -1 шт.

Облучатель бактерицидный "Азов" ОБН-150 (2 лампы, 2 стартера – 7 шт.)

Весы CAS SWN-06 – 13 шт.

Шкаф шоковой заморозки APACH SH05 – 1 шт.

РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITRIZZA DMA500/1 – 1 шт.

Весы CAS SWN-30 – 4 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-260/PD – 1 шт.

Тестомес спиральный APACH ASM22R 1Ф – 1 шт.

Печь для пиццы APACH AML44X – 1 шт.

Подставка д/печи для пиццы ПП 44 краш – 1 шт.

Миксер планетарный EKS KM-5L – 1 шт.

Соковыжималка BORK S800 – 1 шт.

Соковыжималка Sirman APOLLO с рычагом – 1 шт.

Термостат SIRMAN SOFTCOOKER XP S 1/1 – 1 шт.

Пистолет копильный BORK Z620 – 1 шт.

Пароконвектомат UNOX XEVC-0621-EPRM – 1 шт.

Подставка для пароконвектомата 430 XVC EVOLUTION – 1 шт.

Смягчитель воды 12л – 1 шт.

Стол охлаждаемый HICOLD GNE 11/TN – 1 шт.

Стол тепловой TS 12 SN O – 1 шт.

Моечная ПК (2 этаж)

Ванна моечная HICOLD HC02M-13/7Б – 1 шт.

Полка настенная ПНР 12*3 – 1 шт.

Устройство душирующее СС.МТО2 – 1 шт.

Стеллаж HICOLD HCK-12/4 – 3 шт.

Стеллаж HICOLD HCK-12/4 П – 3 шт.

Стеллаж HICOLD HCK-12/6 П – 3 шт.

Ванна моечная HICOLD HC01M-6/7Б – 1 шт.

Стол предмоечный Abat СПМП-6-3 – 1 шт.

Машина посудомоечная купольная Abat МПК-700K – 1 шт.

Стол для чистой посуды Abat СПМР-6-1 – 1 шт.
Смягчитель – 1шт.
Посудомоечная машина Jolly 50 T DD PS – 1 шт.
Подставка H-essen – 1 шт.
Смягчитель – 1 шт.
Стол HICOLD HCO-6/6БП – 1 шт.
Устройство душирующее СС.МТ02 – 1 шт.
Ванна HICOLD HCO2M-12/7Б – 1 шт.

8. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию (Приложение 2) о нарушении, по его мнению, порядка проведения ИА и (или) несогласии с результатами ИА (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ИА подается непосредственно в день проведения ИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора/ курирующего проректора одновременно с утверждением состава ЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников университета, не входящих в данный учебный год в состав ЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ЭК, а также главный эксперт при проведении демонстрационного экзамена.

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

По решению председателя 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).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ИА не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ИА подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результаты проведения ИА подлежат аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ИА в дополнительные сроки, установленные Университетом без отчисления такого выпускника из университета в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом (Приложение 3), который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве университета.

9. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ИА 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 ИА;

- 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 ЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ИА 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).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ИА, подают в университет письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии (Приложение 4).

Ректору ФГБОУ ВО «ПВГУС»
Выборновой Л.А.

Студента _____
ФИО полностью _____

специальность / профессия _____

группа _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

«_____» _____ 20__г.

Прошу Вас разрешить прохождение государственной итоговой аттестации в
форме демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности
(профессии) _____, КОД _____
шифр КОД _____

подпись

Согласовано

Директор Колледжа креативных
индустрий и предпринимательства

подпись

ФИО

«_____» _____ 20__г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

група _____

« _____ » 20 ____ г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО
«ПВГУС»)

ПРОТОКОЛ № _____
от «_____» _____ 20__ г.
заседания апелляционной комиссии

Студент _____
Специальность/ профессия _____
Группа _____

Причина апелляции *(оставить необходимое)*:

- нарушение установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации;
- несогласие с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при прохождении демонстрационного экзамена;
- несогласие с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломного проекта (работы)

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель апелляционной
комиссии

Члены апелляционной комиссии

Секретарь апелляционной комиссии

Председатель ЭК по специальности/
профессии

Главный эксперт *(при проведении ИА в
форме демонстрационного экзамена)*

Состав апелляционной комиссии утвержден приказом от ____ _____ 20__ г. № _____

В апелляционную комиссию поступили следующие материалы *(оставить необходимое)*:

- заявление студента;
- в случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена:*

- протокол заседания ЭК от _____ 20__ г. № _____;
- протокол проведения демонстрационного экзамена от _____ 20__ г. № _____;
- письменные ответы выпускника (при их наличии);
- результаты работ выпускника, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии);

в случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при защите дипломного проекта (работы):

- дипломный проект (работа);
- протокол заседания ГЭК от _____ 20__ г. № _____;

ПОСТАНОВИЛИ:

при рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА (оставить одно из решений):

1. Отклонить апелляцию, так как

_____ (изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ИА)

2. Удовлетворить апелляцию, так как изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ИА были учтены и повлияли на результат ИА, в том числе:

- ГЭК аннулировать результаты проведения ИА;
- предоставить выпускнику возможность пройти ИА в дополнительные сроки без отчисления выпускника из университета в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

при рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ИА (оставить одно из решений):

1. Отклонить апелляцию и сохранить результата ИА;
2. Удовлетворить апелляцию и выставить новые результаты, а именно:

- ЭК аннулировать ранее выставленные результаты ИА выпускника и выставить новые результаты в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Председатель апелляционной комиссии

подпись	расшифровка подписи
---------	---------------------

Секретарь апелляционной комиссии

подпись расшифровка подписи

С решением апелляционной комиссии ознакомлен*

----- -----
подпись расшифровка подписи

« _____ » 20__ г.

* в течение 3-х рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО
«ПВГУС»)

Ректору ФГБОУ ВО «ПВГУС»

Выборновой Л.А.

Студента _____

ФИО полностью

специальность / профессия _____

группа _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

«_____» _____ 20__ г.

Для прохождения государственной итоговой аттестации прошу предусмотреть
создание специальных условий:

Приложение (при наличии):

1. копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии;
2. заверенная копия справки, подтверждающей факт установления
инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-
социальной экспертизы

подпись