

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



Рассмотрено
Педагогическим советом
Протокол от « 30 » августа 2026 г.
№ 22

СОГЛАСОВАНО

Социальный партнер

Красовская В.Н.
« 30 » августа 2026 г.

Председатель ГЭК

Красовская В.Н.
« 30 » августа 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ
директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
М.В.Сивков
приказ № 465 от « 30 » августа 2026 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОПОП 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
2026-2027 учебный год
ФП «Профессионалитет»
Форма обучения: очная
Срок получения образования: 2 года 07 месяцев

Екатеринбург
2026 г.

1. Нормативная база государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденной приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 (с изменениями приказом №37 Министерства просвещения РФ от 19.01.2023г.);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. №762.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденный министерством просвещения РФ от 12 декабря 2022 года № 1100 (с изменениями пр. №464 от 03.07.2024г. о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (в ред. 01.04.2020); письма Минобрнауки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- Приказа Министерства просвещения РФ №351 от 22.05.2026 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800.

ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Результатом государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» по программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является решение о присвоении квалификации специалиста среднего звена - специалист по гостеприимству и выдаче выпускнику документа об образовании и квалификации.

2. Структура государственной итоговой аттестации (далее ГИА)

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (далее Техникум) студентов, обучавшихся по основной профессиональной образовательной программе - подготовка специалистов среднего звена по образовательной программе (ОП) 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- Демонстрационного экзамена;

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее КИМ), разрабатываемые оператором и располагающиеся по ссылке:

<https://bom.firpo.ru/Public/6569>

Спецификация КИМ включает: 1. Комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена; 2. Перечень оборудования

и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания; 3. Инструкции по технике безопасности; 4. Условия привлечения экспертов; 5. Образцы заданий; 6. Примерный план застройки площадки ДЭ.

3. Общие организационные требования:

1. ДЭ 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.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КИМ, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы, и критериев их оценивания.

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

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

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии со спецификацией КИМ.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. 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.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии со спецификацией КИМ.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности ЦПДЭ 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.

11. 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.

12. 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.

13. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Техникум обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить администратора центра проведения экзамена об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий КИМ предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет по 1 волонтеру, выполняющих роли гостей отеля для каждого участника в Заданиях 3 и 5.

2. С привлечением волонтеров за стойкой администратора выполняются следующие задания: Задание 3-проведение заселения гостя в отель по брони; Задание 5-оказание помощи гостю при возникновении нестандартной ситуации в гостинице. Дополнительные инструкции для волонтеров-актеров изложены в сценариях, которые размещены как приложения к образцам соответствующих заданий.

3. Волонтер, получивший задание на иностранном языке (английском или немецком), должен владеть им на уровне не ниже intermediate (B1). Волонтер, получивший сценарий задания, выполняет свою роль число раз, соответствующее числу участников. Форма одежды свободная.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (далее ФГОС) является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся, определенных ФГОС по специальности «Туризм и гостеприимство».

Перечень компетенций, которыми должен обладать специалист
туризма и гостеприимства:

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и 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 российских духовно-нравственных 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

Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

Предоставление гостиничных услуг	
ПК 2.1.	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
ПК 2.4	Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг

Статус победителя, призера национального чемпионата профессионального мастерства, проведенных Всероссийским чемпионатным движением профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Администрирование отеля», засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации установлен 4 недели с 03.03.27 г. по 31.03.27 г. Длительность демонстрационного экзамена для группы 1-2 недели с учетом численности обучающихся в группе. Оставшееся время, заложенное во ФГОС СПО по специальностям на государственную итоговую аттестацию, отводится для интенсивной подготовки к демонстрационному экзамену, которая включает в себя: консультации, тренировки по работе на оборудовании, пробное выполнение заданий демонстрационного экзамена, которые проводятся мастерами производственного обучения.

5. Необходимые аттестационные материалы

5.1. Все материалы по проведению, содержанию, оценке, требованиям к экспертной комиссии, инфраструктуре демонстрационного экзамена предоставляются оператором и доводятся до сведения выпускников не менее, чем за шесть месяцев до начала демонстрационного экзамена.

6. Проведение Демонстрационного экзамена.

6.1. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ.

6.1.1. Демонстрационный экзамен проводится два дня:

1 день (С-1): подготовительный день - получение задания ДЭ, проверка готовности к ДЭ, регистрация участников экзамена, инструктаж по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в журнале, в протоколе об ознакомлении, распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с рабочими местами, иной документацией и заполнение протоколов;

2 день: первый рабочий день – выполнение заданий участниками ДЭ согласно графику работы, продолжительность по времени- 4 часа.

6.2. Задания берутся с сайта не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения экзамена: <https://bom.firpo.ru/file/public/178798/КИМ%2043.02.16-1-2027%20Том%201.pdf>

6.3. За каждой группой закрепляется мастер производственного обучения, который проводит предварительную отработку всех заданий демонстрационного экзамена во время учебной практики.

7. Результат ГИА

Результатом государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» по программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является решение о присвоении квалификации специалиста среднего звена - специалист по туризму и гостеприимству и выдаче выпускнику документа об образовании и квалификации.