

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

« 30 » августа 2026 г.

Председатель ЦРК

« 30 » августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

М.В.Сивков

приказ № 000 от « 30 » августа 2026 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ОПОП 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья»

ФП «Профессионалитет»

2026-2027 учебный год

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 пр. №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 стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденный Министерством просвещения РФ от 11 ноября 2022 года.
- 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.

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 квалифицированных рабочих и служащих (ОП) 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания

из растительного сырья», состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

-Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее КИМ, критерии оценивания) разрабатываемые оператором и располагаются на сайте ФИРПО по ссылке: <https://bom.firpo.ru/file/public/178096/КИМ%2019.01.18-3-2027%20Том%201.pdf>

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. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена регламентируется положением о демонстрационном экзаменом ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и планом проведения демонстрационного экзамена.

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 оценкой общих и профессиональных компетенций обучающихся, определенных ФГОС по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

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 не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

16. Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ профильного уровня – 4 часа.

Виды деятельности и перечень компетенций, которыми должен обладать аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	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 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Виды деятельности и профессиональные компетенции:

ВД 01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности

и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ВД 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Объем государственной итоговой аттестации на базе основного общего

образования составляет 36 часа. Сроки проведения государственной итоговой аттестации с 23.06.27 г. по 30.06.27 г. по графику, утвержденному региональным координационным центром Свердловской области. Сроки проведения могут быть перенесены.

5. Необходимые аттестационные материалы

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, оборудованной согласно инфраструктурному листу. (оборудование, инвентарь, расходные материалы, продукты);

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.

6.2. Задания берутся с сайта ФИРПО не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения экзамена: <https://bom.firpo.ru/file/public/178096/КИМ%2019.01.18-3-2027%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 квалифицированных