

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 ГЭК

« 30 » августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
М.В.Сивков
приказ № 487/26 от « 30 » августа 2026 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер»
ФП «Профессионалитет»
2026-2027 учебный год**

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 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями пр. №464 от 03.07.2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)
- 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) 43.01.09 «Повар, кондитер», состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

-Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее КИМ), разрабатываемые оператором и располагаются на сайте: <https://bom.firpo.ru/Public> по ссылке <https://bom.firpo.ru/file/public/178847/КИМ%2043.01.09-1-2027%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.

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

	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:

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

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 обязана 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:

- Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Заданий 1,2,3.

- Волонтеры, выполняют роль кухонного работника.

- Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора.

- Волонтер, допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

- Волонтерам запрещено во время выполнения заданий демонстрационного экзамена оказывать помощь участникам в приготовлении блюд.

Виды деятельности и перечень компетенций, которыми должен обладать повар, кондитер:

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
-------	---

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 блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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.

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.

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Объем государственной итоговой аттестации на базе основного общего образования составляет 36 часов.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации: с 23.06.2027 г. по 30.06.2027 г., по графику, утвержденному региональным координационным центром Свердловской области. Сроки проведения могут быть перенесены.

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 на по адресу: г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, д.16, кабинет № 210, оборудованной КИМ;

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/Public>

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 рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является решение о присвоении квалификации – повар, кондитер и выдаче выпускнику документа об образовании и квалификации.