

Министерство образования Московской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
начальник отдела экспертизы и сертификации
Союз Серпуховская ГИИ


Т.В. Михайлова
« 20 » _____ 2025 г.

Руководитель службы персонала
ООО «БОРСТОН-СЕРПУХОВ»

Ю.В. Юзвук
« 10 » _____ 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
директор ГАПОУ МО
«Губернский колледж»

А.И. Лысков
« 28 » октября 2025 г.
Листа № 1580

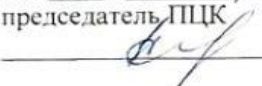
ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
(процедура демонстрационного экзамена в рамках ГИА)


Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессия/специальность
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная
База приёма на образовательную программу – основное общее образование

Квалификация выпускника – Повар, кондитер

РАССМОТРИНО
Протокол заседания
педагогического совета
от « 21 » октября 2025 г. № 2

ОДОБРЕНО
Протокол заседания ПЦК
от « 16 » октября 2025 г. № 3
председатель ПЦК

Н.М. Кровец.

СОГЛАСОВАНО
1-ый заместитель директора

Т.Г. Молчанова.
« 20 » 10 _____ 2025 г.

г.о. Серпухов, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие сведения.....	3
2. Форма ГИА.....	3
3. Объем времени на проведение ГИА и сроки проведения ГИА	3
4. Нормативное обеспечение ГИА	4
5. Государственная экзаменационная комиссия	7
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	7
7. Критерии оценки ВКР.....	9
8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	10
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляции	10
10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК.....	10
11. Приложение «Оценочные материалы демонстрационного экзамена» Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025 КОД 43.01.09-1-2026	

1 Общие сведения

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным средствам и технологиям ГИА.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения уровня освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

2. Форма ГИА

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы в формате демонстрационного экзамена (ДЭ), который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и профессиональных стандартов по компетенции «Поварское дело». Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

3. Объём времени на проведение ГИА и сроки проведения

Объём времени на подготовку и проведение: 2 недели

Сроки проведения государственной итоговой аттестации: Демонстрационный экзамен - с 22.06.2026 г. по 28.06. 2026 г.

4. Нормативное обеспечение ГИА

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273 государственная итоговая аттестация (ГИА) для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 мая 2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Государственная итоговая аттестация устанавливает следующий комплекс задач:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций.

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

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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.

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.

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 оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

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.

5. Государственная экзаменационная комиссия

5.1. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в колледже по образовательной программе среднего профессионального образования.

5.2. Государственная экзаменационная комиссия организуется в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

5.3. Государственная экзаменационная комиссия формируется из:

- педагогических работников колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;

- лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников,

- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

5.4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1. К государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускаются обучающиеся, завершившие обучение по образовательной программе данной профессии и успешно прошедшие предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

6.2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует

требованиям ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации. Для сдачи ДЭ используется аккредитованная площадка ГАПОУ МО «Губернский колледж».

Материально-техническое оснащение рабочих мест предполагает необходимость наличия современного технологического оборудования, позволяющего выполнить задание, приближенное к производственному, в количестве, обеспечивающим выполнение задания обучающимися в сроки, отводимые на экзаменационные процедуры, необходимые расходные материалы, инвентарь, инструмент, средства индивидуальной защиты, канцелярские принадлежности и т.д.

6.3. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД 43.01.09-1-2026), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания.

6.4. Для проведения демонстрационного экзамена в 2025 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные и утверждённые приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025 КОД 43.01.09-1-2026

6.5. Для проведения демонстрационного экзамена организацией выбирается один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы.

6.6. Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ. Задания состоят из двух частей инвариантной и вариативной. Инвариантная часть соответствует КОДу 43.01.09-1-2026, вариативная разрабатывается колледжем с участием работодателей.

6.7. За 6 месяцев до проведения ДЭ до сведения обучающихся доводятся формы и условия проведения аттестационных испытаний.

6.8. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Задания выполняются по модулям. Все требования, указанные в задании и инфраструктурном листе, правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.

6.9. После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

6.10. Экзаменационное задание может иметь несколько модулей.

6.11. Для демонстрационного экзамена взят комплект оценочной документации разработанный и утверждённый приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 № 01-09-538/2025 КОД 43.01.09-1-2026

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» разработано «Положение о порядке проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Компетенции, модули которых можно использовать для формирования задания демонстрационного экзамена:

- «Поварское дело»

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В комплект заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося

7. Критерии оценки ВКР

7.1. Члены ГЭК оценивают по результатам формализованного наблюдения в период выполнения обучающимися практического задания выполнение общих требований охраны труда; правильность действий выпускника в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимого для работ оборудования; реализацию стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовым действиям; четкое соблюдение графика работ. Комплекты оценочной документации по компетенции «Поварское дело» размещаются в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования

7.2. Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

7.3. В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

7.4. Все баллы фиксируются в ведомостях оценок и в системе CIS.

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки

7.5. Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок.

7.6. Результатом работы экспертной группы (экзаменационной комиссии) является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание.

7.7. Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

7.8. Обучающиеся, не проходившие государственной итоговой аттестации по уважительной причине, имеют возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.9. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, имеют право на повторную защиту не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Комплекты оценочной документации по компетенции «Поварское дело» размещаются в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» не позднее 1 декабря и

рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования

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

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

8.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3. Обучающиеся - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

8.4. Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

9.1. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

10. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора колледжа об утверждении состава ГЭК;
- Приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- График прохождения государственной итоговой аттестации;
- Положение о демонстрационном экзамене;
- Форма протокола итогового заседания ГЭК;
- Сводная ведомость успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов.